

TRADITION

experience the world of Hausbrandt Group

Martino Zanetti

"Colore e prospettiva.
De hominis dignitate."
all'[e]Design Festival

Martin Orsyn

Una nuova idea di
Champagne

Sal De Riso

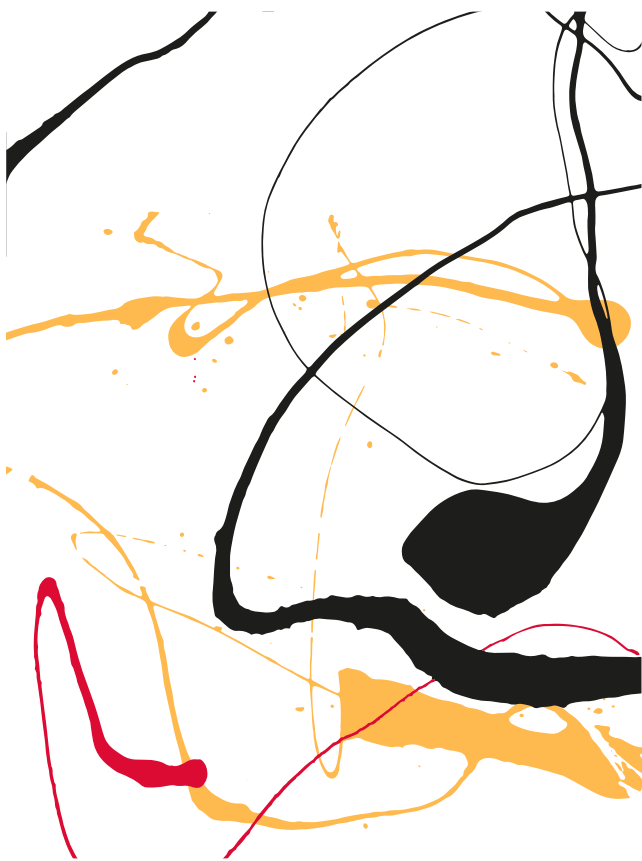
L'eccellenza della
pasticceria diventa
brand ambassador
Hausbrandt

Natale 2021

Tanti colori, da vivere
con gli occhi dei bambini

HostMilano e Cibus

Di nuovo in fiera!
Torniamo ad essere
un po' più vicini



C o p e r t i n a

Variazione di giallo su

“Fluid 1”

Martino Zanetti

Settembre 2021

Acrilico su plexiglass

50x50 cm



Come accade per gli eventi bellici che non durano un breve tempo e come avevo già indicato nei testi di H.G. Wells "Guerra dei mondi" e "Ritorno al nuovo mondo" di A. Huxley, la traccia comportamentale dell'aggressore si riscontra facilmente nonostante l'impreparazione e le confuse indicazioni.

Noi piccoli uomini, giorno per giorno, sempre più coscienti che la certezza di vincere va unita a quella di riscontrare la faccia del nemico, lavoriamo onestamente senza fermarci.

La luce dell'alba, in questo buio momento, si sta manifestando sempre più.

Con tutto il mio affetto e la mia vicinanza,

Michela Zanotto

Indice

6

**Martino Zanetti
all'[e]Design Festival**



10

**Quando l'arte incontra
l'eccellenza del caffè**



12

**RE-Design Cup,
un nuovo stile per
accompagnare i nostri caffè**

14

**Martin Orsyn, una nuova
idea di Champagne**



16

**Un Natale a colori,
da vivere con gli occhi
dei bambini**



20

**L'eccellenza della
pasticceria diventa brand
ambassador Hausbrandt**

22

**Il Gruppo Hausbrandt
nel tempio internazionale
dell'ospitalità**



28

**Con Cibus 2021 torniamo ad
essere un po' più vicini**

30

**Theresianer e Col Sandago:
prodotti da podio**



36

**Lo street food d'eccellenza
si accompagna con
Theresianer e Zerocinquanta**



38

**Quando birra fa rima
con griglia**

39

**Hausbrandt sostiene i
campioni del gusto**



42

**Cinema, una passione da
vivere e assaporare**

46

EN / DE / FR

[e]

COLORE E
PROSPETTIVA

6
I

Martino Zanetti all'[e] Design Festival



Una mostra d'arte che mette al centro lo spettatore



**“Il colore è la mia interpretazione del reale.
La sensibilità umana non è fatta di parole.
Troppe parole uccidono l’oggetto artistico.
Per me la pittura è colore, emozione e
l’emozione non ha una forma. Il colore è
la mia interpretazione delle sensazioni.
Lo spirito non ha bisogno di parola. Dove
c’è la parola non c’è l’oggetto.”**

Martino Zanetti

Il percorso esplorativo nel mondo dell'arte del nostro Presidente Martino Zanetti ha avuto, anche quest'anno, l'opportunità di comunicare e di trasmettere allo spettatore emozioni, sensazioni e impressioni coinvolgenti e vibranti, grazie alla **Mostra “Colore e prospettiva. De hominis dignitate.”**. Un vero e proprio percorso ragionato e messo a punto dall'artista per esprimere il concetto chiave della “trasmissione artistica”: ogni cosa non nasce di per sé stessa ma solo nel momento in cui l'individuo-spettatore realizza il concetto in opera, ovvero quando pone in realtà, nella parola o nel gesto o nel fare, quello che è il suo pensiero.



La mostra era parte della proposta culturale dell'[e]Design Festival e ha riempito le sale del Museo Santa Caterina di Treviso dal 9 settembre al 3 ottobre 2021.

Se Martino Zanetti prosegue da sempre la sua ricerca nel campo del colore e della sperimentazione materica, in questa mostra lo fa in modo ancora più innovativo, portando sulla scena le opere di grandi artisti del passato.

Per maggiori
informazioni

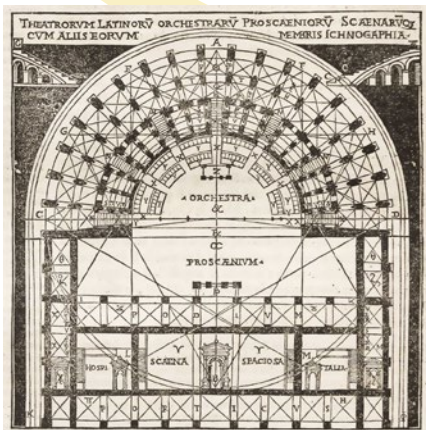


“Nulla esiste finché non c’è chi ne fruisce. La transitività e la compiutezza avvengono nella percezione che lo spettatore ha dell’opera pittorica. La risultante dell’equazione sulla superficie si verifica nel corrispondente attimo di percezione dello spettatore uguale e contrario. Questo elemento armonico di equilibrio perfetto è la transitività dell’arte.”

Martino Zanetti

Martino Zanetti
con l'assessore
Lavinia Colonna Preti
e i curatori della
mostra Paola Bellin e
Luciano Setten





Marcus Vitruvius Pollio
De architectura libri dece traducti de latino in vulgare
affigurati: commentati & con mirando ordine insigniti.
Como, Gotardo Da Ponte cittadino milanese, 1521

Alle spalle del
Presidente Martino
Zanetti: Stefano
Vanneo "Recanetum
de Musica Aurea" -
Roma Valerio Dorico,
1533



Le grandi lastre di plexiglass dipinto sono state intercalate a riproduzioni xilografiche tratte da storici testi di architettura di Sebastiano Serlio, Andrea Palladio, Daniele Barbaro e Vitruvio, ad illustrare la ricerca sperimentale che pone al centro l'individuo-spettatore. Tutto l'allestimento della mostra si fonda sulle leggi della prospettiva e ha come obiettivo la valorizzazione dell'arte nelle diverse forme: quella più vibrante, materica e basata sull'emotività del colore di Martino Zanetti e gli studi sugli artisti del passato, che hanno ispirato la sua opera.

A sostegno del percorso espositivo, il 16 settembre, presso l'auditorium del Museo di Santa Caterina, si è tenuto un interessante talk di approfondimento sulle figure di Andrea Palladio, Paolo Veronese e Daniele Barbaro e un mistero che li unisce, celato da oltre 400 anni nella Villa di Maser.

Grazie all'incontro con l'architetto Donatella Bertelli e la giornalista Barbara Codogno, Martino Zanetti ha raccontato cos'è la prospettiva, la trasmissione artistica e come la successione degli affreschi della

Villa nascondano, secondo la sua intuizione e ricerca, la mano dei veri autori delle opere di William Shakespeare.

Nella Villa, infatti, dipinti e prospettive ricercate rendono lo spettatore protagonista nel trovare una verità celata: esso ammira l'attore ma viene anche coinvolto nello spazio della scena, creando un caleidoscopio di sensazioni immersive.

È lo stesso principio che segue Martino Zanetti nella sua arte: lascia la mente di chi guarda le sue opere a *sintetizzare* e, in qualche modo, *creare l'opera stessa*.

La mostra è stata curata da Luciano Setten e Paola Bellin che hanno affermato "Conversare con lui dei suoi studi sulla cultura umanistico-rinascimentale, essere accompagnati a toccare con mano il suo fare artistico, vedere la forza del colore, pura energia vitale e piena, ci ha confermato il desiderio di pensare e realizzare un'esposizione che desse completezza alla figura di Martino Zanetti. Il gesto artistico, attento e sicuro, il pensiero in continuo divenire e animato da quella curiosità ormai rara, ci ha svelato quanto ricco di menti creative, e nascoste ai più, sia il nostro territorio."



MOSTRA
LEOPOLDO
METLICOVITZ

Quando l'arte incontra l'eccellenza del caffè



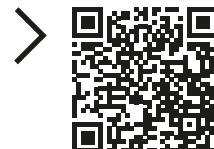
La mostra **Leopoldo Metlicovitz e Hausbrandt: Grafica e Immagine** ha occupato le sale del Museo Bailo di Treviso durante i percorsi di approfondimento della programmazione di [e] Design Festival, dal 25 febbraio al 26 marzo 2021, fornendo uno sguardo sull'evoluzione del marchio Hausbrandt e sul

sodalizio che, da sempre, lega il brand al mondo dell'arte. Le opere esposte in tre sale del Museo trevigiano, hanno costruito un vero e proprio viaggio nella storia dell'arte applicata. Ripercorrendo il periodo dal 1892 al 2019, la storia di Hausbrandt è stata raccontata attraverso una serie di bozzetti originali di





Visita il tour
virtuale



Leopoldo Metlicovitz destinati all'allestimento di una Fiera Campionaria dell'epoca oltre che con manifesti pubblicitari realizzati sempre da Metlicovitz e da Luciano Biban, figura di spicco della grafica friulana. Biban è anche artefice, negli anni sessanta, del logo 'Moka', e proprio a questa originale e fortunata creazione è stata destinata una sala. La mostra si concludeva con una intera sezione dedicata all'immagine contemporanea del brand, frutto di un minuzioso lavoro di restyling firmato dallo studio austriaco Demner, Merlicek & Bergmann. La mostra è stata una importante occasione per evidenziare come agli inizi del XX secolo, l'arte fosse un tutt'uno con la grafica

e la pubblicità, e riuscisse a far nascere opere iconiche capaci di lasciare il segno, in un campo come nell'altro. Hausbrandt, fin dai suoi esordi, ha dimostrato uno spirito innovatore e una capacità spiccata nell'interpretare le tendenze della sua epoca, non per ultima quella dell'uso della pubblicità. Per questo il brand decise di collaborare, già nei primi anni del '900, con alcuni tra i più importanti nomi dell'epoca in questo campo: Dudovich, Sencig, Metlicovitz. Le campagne da loro create furono così distinte e originali che fanno parte ancora oggi dell'iconografia e dell'eredità grafica di Hausbrandt, e vengono utilizzate per raccontare alcuni aspetti del marchio (dal packaging al design dei punti vendita).

L'esposizione è stata curata, insieme ad Hausbrandt, da Paola Bellin, Andrea Biban e Luciano Setten, in collaborazione con UBIS Design Network, e ha raccolto consensi sia da parte di semplici visitatori, sia da cultori della grafica pubblicitaria e dell'arte del '900. Interessante anche il tour virtuale, realizzato da UBIS Design Network, grazie al quale è ancora possibile visitare la mostra in 3D, ripercorrendo l'evoluzione del *brand* nel tempo.



Re-DESIGN CUP

Un nuovo stile per accompagnare i nostri caffè

Dopo il restyling
dello storico logotipo
Hausbrandt, non poteva
mancare un re-design
delle nostre tazze,
uno degli elementi più
rappresentativi del brand
nei bar e nei locali che ci
scelgono.





Oltre alla rivisitazione grafica della moka, che sorreggia il suo aromatico caffè con nuovo brio, abbiamo studiato una nuova palette di colori: vivaci, vibranti e gioiosi, in linea con tutte le ultime scelte comunicative del Gruppo, dal packaging di prodotto alla comunicazione nel punto vendita.

Azzurro cielo, mandarino, prugna, verde pino, turchese e rosa caldo, sono le sei tonalità che vestono le nostre tazzine, dando loro nuova energia, mentre i piattini riportano alcuni dettagli del logotipo, reinterpretandolo quasi in chiave astratta.

Oltre alle tazzine da caffè, il nuovo design è stato applicato alle tazze più grandi da cappuccino, al bricco per il latte e a i pack, per un'immagine coordinata e uniforme, e per rendere questi nuovi set un'idea regalo di grande impatto.



Martin Orsyn, una nuova idea di Champagne

Un progetto ambizioso, un'ispirazione romantica e autentica che incontra i desideri del pubblico: intenditori, appassionati e giovani si affacciano al mondo enologico con sempre maggiore competenza, ora possono lasciarsi affascinare dalla linea Martin Orsyn.

La fusione di uve di eccellenza e la partnership con i maestri francesi hanno creato dei gioielli di profumi e sapori, Champagne che uniscono la tradizione di una metodologia produttiva storica alla freschezza di prodotti accattivanti, stimolanti. Un tuffo nella dinamicità e nel brio.

Le uve Pinot Nero, Pinot Meunier e Chardonnay sono state reinterpretate per creare uno Champagne unico, distintivo e innovativo. La scelta del Gruppo H.TS è stata quella di affidarsi ad un piccolo viticoltore nella zona della Montagne de Reims, per realizzare un prodotto di eccellenza. Grazie alla sensibilità di chi è nel mondo del vino da molto tempo e all'esperienza di chi conosce a fondo la tradizionale produzione dello Champagne, il Gruppo ha potuto creare il *Suo Champagne*.

Il risultato è sorprendente, i tre vitigni dialogano tra loro, si fondono, vengono affinati sui lieviti per lunghi periodi (fino a 48 mesi per la Grande Réserve) per dare carattere, forza ed eleganza a ciascuna delle tre proposte firmate Martin Orsyn.

CHAMPAGNE
MARTIN ORSYN
PREMIER CRU

La creazione di questi nuovi capolavori è stata un vero e proprio percorso che, dalla spinta alla continua evoluzione del Gruppo H.TS, ha condotto verso la nascita di Champagne di elevata qualità, capaci di affascinare un pubblico eterogeneo. Anche la scelta della veste grafica di etichetta, capsula e comunicazione va in questo senso: si affaccia sul mercato con grinta, con una evidente spinta all'azione, strizzando l'occhio ad una clientela giovane o che, comunque, desidera prodotti da sperimentare, in tutte le loro forme. Le tinte forti e piene vengono alternate elegantemente alla lucentezza dei colori metallici, il minimalismo dell'etichetta prelude ad una degustazione al palato sofisticata, elegante, nuova.

**Champagne
Martin Orsyn
Tradition**

con minimo 24 mesi di affinamento e di buona beva, presenta aromi di pesca matura, frutta secca e dolci da forno. È perfetto per l'aperitivo e un ottimo accompagnamento per piatti a base di pesce e di crostacei.

**Champagne
Martin Orsyn
Rosé**

con un periodo di affinamento sui lieviti di 30 mesi, è delicato, originale e curioso, con sentori di frutta rossa (soprattutto mirtillo e ribes nero) e di fragolina. Con un gusto fresco e di grande finezza, è ideale come aperitivo e come controparte di piatti salati o a base di carni bianche. Abbinato con dolci a base di frutta fresca è sorprendente.

**Champagne
Martin Orsyn
Grande Réserve**

prevede addirittura 48 mesi di affinamento sui lieviti, che contribuiscono a realizzare uno Champagne pregiato, piacevole e di carattere. Le note di miele, nocciola e brioche lasciano spazio anche ad un tocco minerale e rendono questo vino ideale come aperitivo, e impeccabile per esaltare piatti di pesce e insaccati a medio bassa stagionatura.



BRUT
PREMIER CRU
TRADITION



BRUT
PREMIER CRU
ROSÉ



EXTRA BRUT
PREMIER CRU
GRANDE RÉSERVE





Un Natale a colori, da vivere con gli occhi dei bambini

Dolcezza, ispirazione e un pizzico di magia. Sono questi gli ingredienti chiave delle proposte natalizie del Gruppo: un'ampia scelta che spazia dai sapori della tradizione alle idee più innovative, per vivere un Natale all'insegna della gioia e della condivisione.



Natale Hausbrandt, la firma *del Gusto*

La qualità che da sempre contraddistingue le proposte natalizie Hausbrandt, quest'anno si arricchisce con le firme di due artisti del gusto, un modo per affermare la passione del brand per la pasticceria di alto livello.



Il Pandoro

proposto da Hausbrandt è una creazione del Maestro **Andrea Tortora**, che ha saputo donare alla sua ricetta morbidezza e fragranza assolute. Pochi ingredienti di alta qualità, come burro, uova, farina, zucchero e lievito, vengono scelti con cura e mescolati con delicatezza e lentezza, proprio come nella migliore tradizione pasticceria. Il risultato è un pandoro eccezionale.



Ricetta esclusiva di

Andrea Tortora



Sogno di Caffè e Zabaione

è l'esclusivo dolce lievitato ideato per Hausbrandt dal Maestro **Sal De Riso**: una ricetta inedita che reinventa il panettone tradizionale. Una soffice pasta lievitata, farcita con una deliziosa crema allo zabaione e sfiziose gocce di cioccolato e ricoperta da una glassa intensa che amplifica i sentori di cioccolato, zabaione e caffè. Ricetta semplice quanto sorprendente, che rivela l'originalità e la creatività di un Maestro come Sal De Riso.



Ricetta esclusiva di

Sal De Riso

Completano la gamma di dolci natalizi due classici Hausbrandt: il **Panettone Glassato**, ottima interpretazione del panettone tradizionale arricchito dall'aroma naturale della vaniglia del Madagascar, impreziosito da una pioggia di canditi e uvetta e ricoperto da una prelibata glassa di nocciole e mandorle; e il **Panettone Specialità Delice**, con un soffice impasto che esalta i profumi degli agrumi grazie alla pasta d'arancio preparata con scorze candite e conquista il palato con la friabile glassa alla nocciola.

Tutte le proposte natalizie Hausbrandt sono racchiuse in packaging colorati, onirici, evocativi, per far vivere la magia del Natale appieno a tutti i clienti che hanno scelto i nostri dolci.



Un Natale *Creativo* e giocoso, per vivere giorni di spensieratezza

Cosa c'è di meglio che vestire a festa i prodotti vincenti della produzione Theresianer con un'immagine iconica, scanzonata e contemporanea come quella della "Winter deer"?

Una simpatica renna occhialuta fa capolino sulla confezione della storica **Winter Beer**, una doppio malto non filtrata ad alta fermentazione leggermente speziata, dal profumo di frutta secca e note di tostato, perfetta per accompagnare le serate conviviali durante le festività natalizie. Un personaggio divertente e accattivante incarna perfettamente lo spirito di un prodotto vincente, che da anni regala momenti speciali a tutti i clienti che lo scelgono.



CALENDARIO DELL'AVVENTO

Anche il **Calendario dell'Avvento** quest'anno ha una nuova veste: i colori vivaci e brillanti arricchiscono questo speciale scrigno che permette di scoprire e assaporare tutto il mondo Theresianer. All'interno del calendario dell'Avvento, che giorno dopo giorno ha tenuto compagnia nell'attesa del Natale agli appassionati e amanti della nostra birra, erano

racchiusi prodotti, gadget a tema e tutte le birre Theresianer in formato 0,33 cl. Il percorso gustativo del calendario con protagonista la nostra simpatica renna, si chiudeva con una birra sorpresa in edizione speciale. Un regalo originale da fare e da farsi, perfetta sintesi del gusto per il divertimento che il nostro brand esprime con la sua produzione.



All'interno del Calendario dell'Avvento prodotti, gadget a tema e tutte le birre Theresianer in formato 0,33 cl

Anche le proposte più tradizionali hanno portato una ventata di freschezza nel mondo natalizio Theresianer con l'esclusivo distillato di birra Bierbrand, i cofanetti legno Theresianer 0.75, e l'astuccio trio delle birre Zerocinquanta.



Brindisi e *Dolcezze* di alta qualità

Non solo vino, quest'anno, per Col Sandago. Le eccellenti proposte enologiche delle nostre etichette, da Undici a Wildbacher, da Costa dei Falchi ai distillati, sono state accompagnate da una novità esclusiva, che ha creato istanti di degustazione indimenticabili firmati Col Sandago.



UNDICI
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Rive di Collalto Dry



Ricetta esclusiva di

Sal De Riso

Il Maestro pasticcere **Sal De Riso** ha ideato una ricetta originale per dar vita al Panettone Col Sandago, un dolce artigianale da forno a lievitazione naturale, farcito con uvetta sultanina Australiana, bucce d'arancia candita e pregiato cedro Diamante. Un panettone che reinterpreta, esaltandola, la migliore tradizione natalizia, portando sulla tavola di chi lo sceglie tutta la genuinità di un prodotto artigianale, la morbidezza di una lenta lievitazione e la fragranza dei sentori di nobile vaniglia. Un dolce semplice e autentico che si sposa perfettamente con note fruttate e floreali del nostro Prosecco Undici.



Il packaging del Panettone e dei vini Col Sandago sono un tripudio di colori, per rendere ancora più speciale il momento del dono e della condivisione

Una forte condivisione dei valori della tradizione, la passione per la qualità delle materie prime, l'amore per l'eccellenza, che nasce da lavorazioni artigianali. Sono solo alcuni degli elementi che abbiamo in comune con il grande Maestro pasticcere Salvatore De Riso e che ci hanno condotto ad una partnership tanto importante da nominarlo ufficialmente brand ambassador Hausbrandt.

L'eccellenza della pasticceria diventa brand ambassador Hausbrandt

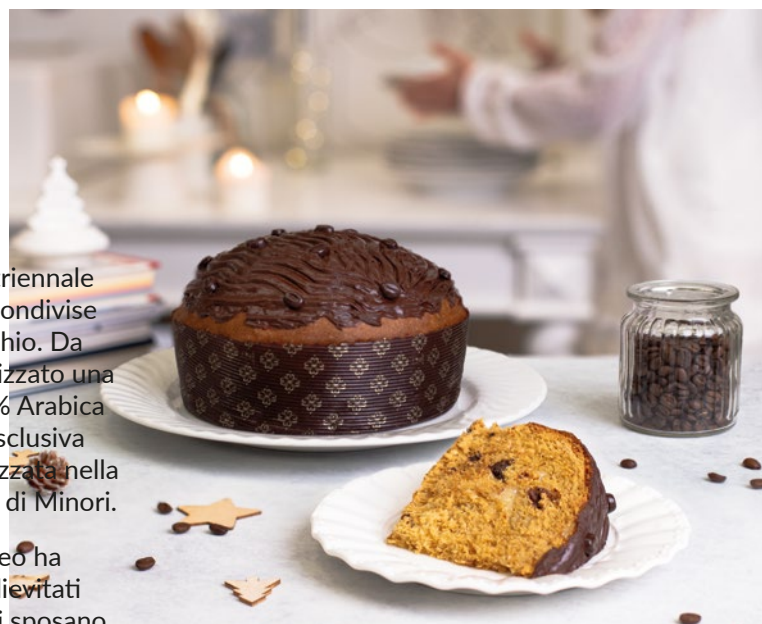


Il percorso di collaborazione triennale prevede una serie di attività condivise tra il Maestro e il nostro marchio. Da parte nostra abbiamo già realizzato una speciale miscela di caffè 100% Arabica creata appositamente ed in esclusiva per De Riso, attualmente utilizzata nella sua pasticceria sul lungomare di Minori.

Il grande pasticcere partenopeo ha messo a punto due ricette di lievitati firmate per Hausbrandt che si sposano perfettamente con le nostre miscele e che ne esaltano le caratteristiche organolettiche. Il primo, **Sogno di Caffè e Zabaione**, è una creativa rivisitazione del panettone che esalta gli aromi del caffè Hausbrandt e lo rende irresistibile grazie all'abbinamento con la crema di zabaione. La soffice pasta lievitata (senza uvetta, cedro o arancio candito) è farcita, oltre che con la deliziosa crema, con gocce di cioccolato ed è riccamente coperta da una glassa intensa che amplifica i sentori di caffè e cacao. Un dolce innovativo che strizza l'occhio alla tradizione, lanciato per le festività natalizie 2021 e accolto con entusiasmo dal nostro pubblico. Il secondo, un lievitato delicato e dai profumi originali, verrà dedicata alla Pasqua 2022.

“Ho accolto con entusiasmo la partnership con Hausbrandt Trieste 1892 perché – spiega Sal De Riso – abbiamo in comune due assunti fondamentali: l'assoluto gradimento del prodotto e la visione strategica. Un sodalizio che va molto al di là del semplice utilizzo dell'immagine abbinata.”

Sal De Riso



La collaborazione con il grande artista della pasticceria proseguirà anche con diverse iniziative di promozione per i target B2B e B2C: il Maestro sarà ospite a eventi e fiere di settore, condividendo con il nostro brand le migliori platee internazionali e affermando l'eccellenza italiana nel mondo. Durante la fiera HostMilano, ad esempio, De Riso è stato ospite e portavoce presso il nostro spazio e ha rappresentato al meglio la sua arte pasticceria qualificandosi al primo posto al Panettone World Championship.

Una sinergia, quella tra Hausbrandt e Sal De Riso, che riserverà ancora molte sorprese e che racconterà il meglio della pasticceria e l'eccellenza del caffè italiani, attraverso percorsi e occasioni sempre nuove.

Scopri le creazioni
Sal De Riso




SAL DE RISO®
COSTA D'AMALFI

Anche quest'anno la presenza del Gruppo Hausbrandt alla fiera internazionale più importante del settore ospitalità e ristorazione è stata una preziosa occasione per affermare l'eccellenza dei prodotti del Gruppo, per presentare nuove interessanti proposte al mercato, per incontrare nuovi e storici partner e amici, e per dare lustro alle importanti collaborazioni con veri e propri artisti del gusto.

Il Gruppo Hausbrandt nel tempio internazionale dell'ospitalità





LO STAND HAUSBRANDT
L'essenzialità e l'eleganza del bianco e nero hanno arredato il nostro spazio espositivo



Dal 22- 26 ottobre, a Milano, il nostro stand ha interpretato nel migliore dei modi il tema lanciato da HostMilano per l'edizione 2021, "New Shapes of Hospitality", presentando non solo le tante proposte firmate dai nostri brand, ma disegnando vere e proprie esperienze multisensoriali e creando eventi interessanti e accolti con calore dal pubblico.

L'essenzialità e l'eleganza del bianco e nero hanno arredato il nostro spazio espositivo, mettendo in risalto la nostra iconica moka Hausbrandt, divenuta per l'occasione di un rosso fiammante. È stato il Presidente Martino Zanetti a voler valorizzare in un contesto sobrio e raffinato lo storico marchio, con una visione artistica contemporanea e di forte impatto. Questo luogo accogliente e originale è stato il perfetto teatro per la degustazione dei nostri migliori prodotti. Il banco caffetteria ha proposto una selezione dei migliori caffè Hausbrandt e le monorigini in capsula *epica*®, con particolare attenzione al nuovo Hausbrandt BIO 100% Arabica. Caffè dall'aroma dolce e dal retrogusto intenso che presenta al



palato una piacevole acidità, bilanciata dalle note di frutta fresca e dal sentore di mandorla, è stato servito in una postazione dedicata con macchina da caffè espresso undercounter. Anche Theresianer e Zerocinquanta hanno messo in risalto le qualità delle proprie birre, svelando le edizioni speciali: l'originale Winter Beer e il creativo Calendario dell'Avvento Theresianer. Un banco d'assaggio è stato riservato anche ai vini Col Sandago, figli eccelsi dell'omonima collina in cui non solo il Glera ma anche il singolare Wildbacher hanno preso casa, per dare vita a vini dalla personalità unica e distintiva.



HOSTMILANO 2021

HAUSBRAND



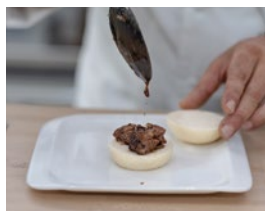
24

I

Se i prodotti del Gruppo sono stati i protagonisti della nostra esperienza ad HostMilano, gli eventi messi in scena con le star partner dei nostri brand ne sono stati l'anima pulsante. Dei veri e propri show che hanno messo al centro la qualità e il nostro concetto di ospitalità e accoglienza.

1/ Lo Chef **ALESSANDRO BORGHESE**

ha deliziato i presenti con una ricetta originale che esalta gli aromi del nostro caffè: **"Bao al vapore su foglia di castagna con guancia di manzo, caffè Hausbrandt Gourmet Columbus Macinato, cacao, cardamomo, chutney di cachi vaniglia"**. Le sue doti comunicative e la verve coinvolgente hanno fatto il resto.



2/ Il Bartender BRUNO VANZAN,

in un doppio appuntamento nel weekend, ci ha proposto inediti cocktail a base di caffè e birra, sempre originali e innovativi. Il **"Fake Beer, twist on Penicillin"** aveva come ingrediente chiave la Winter Beer Theresianer, mentre il **"Manhattan al Caffè"** ha dato risalto al nostro Hausbrandt Gourmet Columbus.





3/ Il Maestro pasticcere **ANDREA TORTORA**

ha ideato un modo inusuale e molto scenografico per servire il Pandoro Hausbrandt firmato dallo stesso Tortora: **“Pandoro caldo servito con espresso Hausbrandt Gourmet Columbus, gelato alla mandorla amara, popcorn di latte di mandorla al caffè e una grattugiata di cioccolato”**.



4/ Lo chef “Pizzaricercatore” **RENATO BOSCO**

ha creato una ricetta in cui la nostra birra Theresianer è diventata protagonista. Il **“Crunch birra e cereali”** presentato dallo chef vede la nostra Winter Beer Theresianer sia come ingrediente principe della focaccia sia come accompagnamento sotto forma di riduzione, insieme ad una fonduta di formaggio Monte Veronese e ad una sfoglia di zucca.





27

5/

Il Maestro pasticcere SAL DE RISO



Un'edizione, quella di HostMilano 2021, che ci ha permesso di entrare nuovamente a stretto contatto con tutti i maggiori player del settore hotelierie e ristorazione, raccontando tutte le evoluzioni e la tendenza alla continua ricerca e innovazione dei nostri brand.

ha chiuso la nostra interessante lista di eventi guidati dagli esperti del gusto e, oltre a celebrare la sua vittoria al Panettone World Championship, ha presentato in anteprima al pubblico la sua ricetta esclusiva per Hausbrandt **Sogno di Caffè e Zabaione**, un fragrante e soffice lievitato che reinterpreta la tradizionale ricetta del panettone e lo trasforma in un dolce irresistibile.



Guarda tutti i live
di HostMilano





Con Cibus 2021 torniamo ad essere un po' più vicini



La più grande vetrina dedicata al Food made in Italy è stata la felice occasione per Hausbrandt per tornare, finalmente, ad incontrare di persona clienti e appassionati del mondo agroalimentare.

Dal 31 agosto al 3 settembre a Parma si è svolta la prestigiosa fiera CIBUS che raccoglie le eccellenze delle proposte nel settore food. Le pregiate miscele Hausbrandt non potevano mancare a questo importante appuntamento, e hanno coinvolto clienti, appassionati e player di settore in un'esperienza degustativa unica. Lo stand, infatti, è stato disegnato proprio per permettere la migliore conoscenza delle caratteristiche organolettiche dei nostri caffè, grazie ad illustrazioni dei profili sensoriali delle miscele.





La fiera è stata anche l'occasione per presentare la nuova offerta Hausbrandt destinata al Retail e alla GDO, un bouquet di proposte capace di interpretare i gusti di qualunque consumatore:



MOKA

caffè macinato 100% Arabica in barattolo da 250 g, con un piacevole aroma di cioccolato e un gusto dolce e morbido;



GOLD DELIZIA

miscela di caffè macinato in pack da 250 g Arabica e Robusta, dall'aroma ricco e gusto pieno, ideale per chi ama un caffè intenso.

Anche la nuova linea di capsule in alluminio riciclabile compatibili hanno avuto modo di dimostrare la ricca offerta di caffè diversi tra loro:



GOURMET

caffè macinato 100% Arabica, una miscela elegante e ricercata, con note speziate ed agrumate;



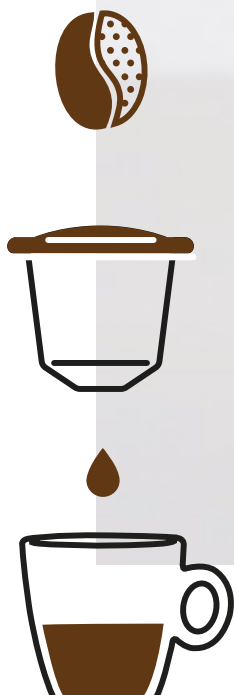
INTENSO

miscela di caffè macinato delicata ma dal gusto persistente, con note di cioccolato fondente, nocciola tostata e biscotti;



DECAFFEINATO

miscela di caffè decaffeinato macinato delicato e piacevole, con note di cioccolato e frutta secca, ha meno dello 0,1% di caffeina.



I nostri ospiti hanno potuto degustare anche le principali miscele di caffè e monorigini in **capsule epica®**, il sistema brevettato da Hausbrandt compatibile esclusivamente con le macchine per il caffè Guzzini|Hausbrandt.

Un momento di incontro particolarmente piacevole e importante, per il brand e per tutti i player di settore, che ha permesso di ribadire, una volta in più, l'importanza della condivisione e dell'esperienza sensoriale nella presentazione dei prodotti enogastronomici.



La qualità e l'eccellenza sono due punti fermi nelle produzioni di tutto il Gruppo H.TS e, anche quest'anno, alcuni dei nostri prodotti Col Sandago e Theresianer sono stati riconosciuti dai più importanti concorsi nazionali e internazionali. Siamo fieri dei risultati raggiunti perché sappiamo che questi premi sono il risultato del lavoro di squadra di professionisti che lavorano con passione e dedizione, per creare vini e birre di ottimo livello.

Theresianer e Col Sandago: prodotti da podio

IL TRIONFO DI THERESIANER ALLA BERLIN INTERNATIONAL BEER COMPETITION

Una "double-gold" per Strong Ale, **medaglia d'oro** per Senza Glutine, Bock e Vienna, **argento** per Wit e **bronzo** per IPA, Premium Lager e Premium Pils. Questo è il ricchissimo bottino di Theresianer alla Berlin International Beer Competition, un'occasione sfruttata al meglio per mettere in luce la grande vocazione alla qualità del nostro birrificio, riportato alla gloria dall'intuito di Martino Zanetti e supportato dalla professionalità di Stefano Bertoli, grande maestro birraio.



DOUBLE GOLD MEDAL
STRONG ALE



GOLD MEDAL
SENZA GLUTINE / BOCK / VIENNA



SILVER MEDAL
WIT



BRONZE MEDAL
IPA / PREMIUM LAGER / PREMIUM PILS

BERLIN
INTERNATIONAL
BEER COMPETITION

800

BIRRE

30

CATEGORIE

14

PAESI

Theresianer alla New York Beer International Competition 2021



NEW YORK
BEER INTERNATIONAL
COMpetition



**Theresianer
Premium Lager**

GOLD MEDAL
95 PUNTI



**Theresianer
Vienna**

BRONZE MEDAL
90 PUNTI

La decima edizione della New York Beer International Competition, prestigiosa manifestazione internazionale che raccoglie le eccellenze birraie di tutto il mondo, è stata l'occasione per mettere sotto i riflettori alcuni tra i migliori prodotti Theresianer. La competizione ha visto partecipare oltre 800 birre in 30 categorie, con produttori di 14 paesi diversi e sono stati proprio i più importanti buyers del mondo trade a giudicare le birre più meritevoli.

Theresianer ha guadagnato, con fierezza, il titolo di **Brewery of the Year - Italia**: un premio all'amore per la qualità e alla passione per la tradizione, che da sempre contraddistinguono l'Azienda. I giudici sono stati affascinati e hanno riconosciuto il valore delle nostre birre, conferendo loro alcuni tra i premi più ambiziosi: una **Gold Medal** per **Theresianer Premium Lager** (con 95 punti) e una **Bronze Medal** per **Theresianer Vienna** (con 90 punti). Le loro caratteristiche organolettiche e la loro tipicità hanno fatto brillare queste due birre nelle loro categorie.



Merano
WineFestival
since 1992

Col Sandago al Merano Wine Hunter



La mission di questo prestigioso concorso è contenuta nel nome: il Merano Wine Hunter va a caccia delle eccellenze, delle migliori espressioni della cultura vitivinicola nazionale e internazionale.

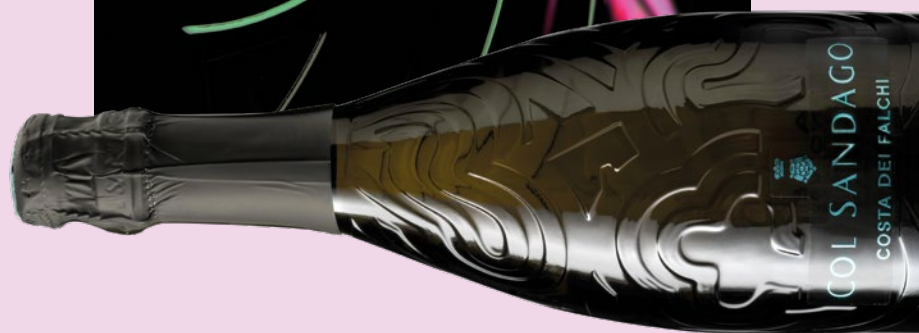
Anche quest'anno alcuni dei vini della nostra etichetta fanno parte di questo gruppo di stelle, che ha saputo conquistare i palati e i nasi dei giudici: tecnici, sommelier, baristi, enotecari, giornalisti del settore ed appassionati di vino.

Un riconoscimento **The WineHunter Award GOLD** è stato conferito

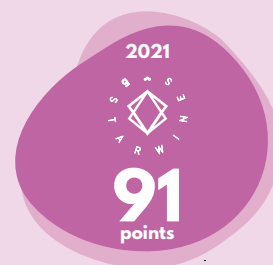
al **Wildbacher Biotipo Di Col Sandago Colli Trevigiani IGT del 2015** mentre un **The WineHunter Award RED** è stato assegnato a **Undici Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG del 2019 Rive di Collalto**.

L'eccellenza del sistema di coltivazione e produzione Col Sandago è stato riconosciuto

e premiato da una giuria tecnica, capace di cogliere tutte le potenzialità espressive dei nostri vini. *Excellence is an attitude*, cita lo slogan del concorso, e l'eccellenza è alla base di ogni azione dell'Azienda.



Anche Col Sandago tra i 5Star Wines



Da 5 anni Veronafiore promuove una degustazione di tre giorni che mette in luce le cantine più virtuose sia nel migliorare costantemente i propri sistemi di produzione, sia nella creazione di vini di altissimo livello. Questa esperienza dà vita ad un prodotto editoriale, il 5StarWines - the Book, che raccoglie le migliori etichette selezionate. La giuria incaricata della degustazione e del voto è composta da professionisti del settore enologico, e ciò rende ancora più prestigiosi i risultati ottenuti da Col Sandago.

Con un punteggio di 91/100 il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG Superiore Spumante Extra Brut Costa Dei Falchi Rive di Collalto del 2020**, si è aggiudicato l'opportunità di essere annoverato **tra i migliori vini selezionati** dai giudici e di far parte del **5StarWines - The Book** con altre 510 etichette da tutto il mondo.



La nuova immagine di
Wildbacher non è passata
inosservata nel panorama
vitivinicolo internazionale

Col Sandago
vince anche
nel design



La giuria del Vinitaly Design International Packaging Competition 2021 ha premiato con la Medaglia di Bronzo l'annata del 2015 del prezioso rosso IGT Colli Trevigiani di Col Sandago, anno in cui è stata realizzata la nuova veste grafica del prodotto.

La giuria, composta da designer, art-director e giornalisti di rilievo internazionale, ogni anno premia i migliori pack per le categorie vino, olio, birra e distillati, e quest'anno ha riconosciuto e messo in risalto gli elementi grafici e i tratti distintivi del nuovo packaging Wildbacher - curato dall'agenzia Inventium di Milano - che in ogni

particolare racconta la storia di un vino nobile e fiero.

Il lavoro fatto mira a rivitalizzare la tradizione, reinterpretando in chiave contemporanea il decorativo cartagloria a più colori e lo stilema grafico. L'uso della lamina d'oro, della velina porpora che avvolge ciascuna bottiglia e del prezioso scrigno di

legno, hanno colpito e affascinato i giudici che hanno saputo leggere proprio in queste scelte di design, la volontà di presentare un vino ammaliante, quasi regale. Un vino unico nel panorama mondiale, perfetta realizzazione dello spirito creativo e dell'intuito del Presidente Martino Zanetti.



Lo street food d'eccellenza si accompagna con Theresianer e Zerocinquanta

Chi ha detto che lo street food non può essere celebrato come cibo di alta qualità?

Anche quest'anno Gambero Rosso ha pubblicato una interessantissima guida che, proprio per sfatare retaggi ormai anacronistici, conferisce il meritato riconoscimento al cibo da strada di altissima qualità, che offre un servizio contemporaneo e, in molti casi, rielabora e reinterpreta le migliori tradizioni culturali regionali. In questa mappa, che copre tutto il territorio italiano, Gambero Rosso seleziona locali, food truck, chioschi, mercati rionali e nuovi format gastronomici che trasformano il "mangiare di strada" in una vera e propria forma d'arte, da vivere e godere all'insegna della convivialità.





Theresianer e Zerocinquanta sono state main sponsor della Guida Street Food 2022 di Gambero Rosso. Le nostre proposte birraie si sono dimostrate capaci di affiancare qualsiasi tipo di preparazione



E cosa c'è di meglio di una eccellente birra per accompagnare dell'ottimo street food?

Per questo, ancora una volta, **Theresianer e Zerocinquanta sono state main sponsor della Guida Street Food 2022 di Gambero Rosso**. Abbiamo portato l'originalità delle nostre proposte birraie alla premiazione dei singoli vincitori regionali, realizzando un corner dedicato alla degustazione delle nostre birre durante l'evento di presentazione ufficiale di questo importante prodotto editoriale. L'ampia gamma Theresianer e le originali proposte Zerocinquanta si sono dimostrate capaci di affiancare qualsiasi tipo di preparazione, esaltandone di volta in volta caratteristiche e peculiarità.

L'evento di presentazione della Guida si è svolto lunedì 12 luglio all'interno del MAXXI, Museo Nazionale delle arti del XXI secolo a Roma, ed è stata una preziosa occasione per presentare al pubblico alcune delle eccellenze aziendali non filtrate: per Theresianer Wit e Pils in formato 0.75 e Senza Glutine nel tradizionale formato 0.33; per Zerocinquanta la bionda Guglielmo, la IPA Cordelia e la rossa Amleto.

37



Con questa partnership abbiamo voluto riaffermare il connubio particolarmente vincente tra birra e street food, dichiarando che la qualità del prodotto può assumere forme di servizio dinamiche, leggere e conviviali come quelle della cucina da strada, senza mai prescindere da un'esperienza enogastronomica eccellente.

Quando birra fa rima con griglia



Cosa c'è di meglio di abbinare un'ottima birra ad una succulenta grigliata di carne? La collaborazione del nostro brand Zerocinquanta con un maestro delle braci è scaturita quasi naturalmente. Gherardo Gaetani dell'Aquila d'Aragona, meglio conosciuto come Barù, ha creato un nuovo format "social", che sviscera i trucchi per un barbecue perfetto.

BRACI - I SEGRETI DEL BBQ è una serie di sei episodi, pubblicati nel suo profilo Instagram, in cui lui stesso narra la sua passione per la griglia e segreti dell'ancestrale tecnica di cottura della carne con il fuoco. Un'occasione per raccontare **Guglielmo**, tradizionale Lager dal piglio deciso, **Amleto**, Bock maltata dal forte carattere e **Cordelia**, Indian Pale Ale equilibrata e decisa, e per abbinarle al meglio ad una delle più apprezzate tecniche di cottura della carne. Salsiccia, fiorentina,

scamerita, hamburger, costata e tagliata, ogni episodio ha raccontato curiosità e tecniche per rendere queste pietanze davvero perfette attraverso la cottura sulla griglia. Ospiti della serie lo chef Cristiano Tomei del ristorante *Imbutto* di Lucca, il re delle uova e della cinta senese Paolo Parisi, il famoso Costantino della Gherardesca e la top model ed attrice Mariacarla Boscono. Come location è stata scelta Casa Cavallegeri, ex residenza della nobile famiglia della Gherardesca, in Alta Maremma.

Un format curioso e originale che la scorsa estate ha intrattenuto i fan di Barù e tanti appassionati della buona cucina, e che oggi è ancora visibile tra i Reel del profilo Instagram @Barulino.

Guarda
tutti i Reel





COUPE DU
MONDE
DE LA
PÂTISSERIE
2021



Hausbrandt sostiene i campioni del gusto

Da sempre il marchio Hausbrandt ha a cuore l'eccellenza della tradizione enogastronomica italiana. Per questo, anche quest'anno, ha deciso di supportare alcune tra le più prestigiose competizioni e iniziative che danno risalto ai capolavori della pasticceria italiana.

Il 25 settembre a Lione si è svolta la finale della prestigiosa competizione internazionale che mette a confronto i migliori team pasticceri del mondo. Nella finale di Lione si sono sfidate undici nazioni, tra cui l'Italia, rappresentata da Lorenzo Puca, Andrea Restuccia e Massimo Pica, coordinati dal presidente del Club Italia Alessandro Dalmasso. La squadra italiana, supportata da Hausbrandt sia tramite sponsorship diretta alla competizione sia attraverso il sostegno di Cast Alimenti, accademia che Hausbrandt appoggia da molti anni, si è classificata al primo posto, lasciando indietro, tra gli altri, Giappone e Francia, arrivati rispettivamente secondi e terzi. Un trionfo che dona la giusta luce all'arte pasticceria italiana e conferma il talento dei nostri Maestri in tutto il mondo.



TIRAMISÙ WORLD CUP 2021



Nella foto
il tiramisù vincitore
della ricetta originale

Sotto
il vincitore del Premio
Hausbrandt premiato
da Beatrice Zanetti

Un dolce iconico, semplice quanto irresistibile, che dalla sua nascita nella città di Treviso è riuscito a conquistare tutto il mondo.



Nella foto
il tiramisù vincitore del
premio Hausbrandt

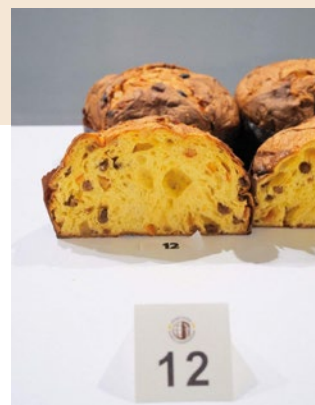


E proprio nella sua città di origine si è celebrata anche quest'anno la sua fama, con la Tiramisù World Cup 2021, una gara di 3 giorni che premia il tiramisù più buono creato da appassionati non professionisti. Fin dalla prima edizione Hausbrandt è stata sponsor della competizione, nonché caffè ufficiale per la creazione dei dolci in gara. Moka 100% Arabica macinato in barattolo è stato protagonista delle creazioni dei partecipanti: un caffè nato dalla selezione di pregiati chicchi di Arabica africana e centroamericana, con un piacevole aroma di cioccolato, un gusto dolce e morbido, e una particolare intensità aromatica.

Quest'anno è stato creato un riconoscimento speciale, proprio per dare risalto all'ingrediente chiave del tiramisù: il caffè. Il Premio Hausbrandt prevedeva infatti che il semifinalista della categoria *Ricetta Originale* capace di creare il tiramisù più equilibrato e che meglio valorizzava il caffè, potesse accedere direttamente alla finale grazie al giudizio di un professionista Hausbrandt. La sponsorizzazione di questa competizione è, per il nostro brand, un modo per sostenere la qualità della pasticceria italiana, anche se amatoriale, e per dimostrare l'amore per Treviso e il suo territorio, che ospita la sede dell'azienda.



ACCADEMIA DEI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE E DEL PANETTONE ITALIANO



Nel settembre 2020 un gruppo di Maestri della pasticceria e non solo (Claudio Gatti, Salvatore De Riso, Maurizio Bonanomi, Paolo Sacchetti, Vincenzo Tiri e Carmen Vecchione) danno origine ad una associazione con l'obiettivo di diffondere nel mondo e tutelare la qualità del lievito madre e dei lievitati.

L'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano lavora da allora per promuovere l'utilizzo del lievito madre da parte di pasticceri, pizzaioli e panificatori che lo utilizzino e lo lavorino da almeno 10 anni e per diffondere la qualità dei prodotti lievitati realizzati in Italia. Professionalità, sostenibilità e condivisione sono gli elementi che animano questa importante missione: portare la qualità italiana nel mondo. Anche Hausbrandt

si è unita alla causa, diventando partner e sponsor dell'Accademia. Nel 2021 sono stati organizzati diversi eventi di rilievo per diffondere la mission dell'Accademia: la Notte dei Maestri del Lievito Madre a Parma il 26 luglio, la Notte dei Maestri in riva al mare a Minori il 24 agosto e il Panettone World Championship durante la fiera HostMilano a ottobre 2021. Proprio in questa occasione si è messa in luce la straordinaria competenza

e esperienza di Sal De Riso, Maestro pasticcere che da anni collabora con il nostro brand. La competizione internazionale organizzata dall'Accademia con lo scopo di promuovere la qualità del panettone tradizionale artigianale italiano nel mondo, ha visto premiare il Maestro Sal De Riso come miglior artista del panettone, capace di esaltare le proprietà del lievito madre e la qualità delle materie prime utilizzata nella sua produzione.



ISIVI
ZIONE

OTRIL IN...LAOLO

21 / 25
LUGLIO 2021



HAUSBRANDT
TRIESTE 1892

ALY
VAL

Cinema,
una passione
da vivere e
assaporare

Anche quest'anno
il Gruppo Hausbrandt
ha sostenuto l'arte
cinematografica italiana
e ribadito
la sua grande passione
per il mondo del grande
schermo. Sono stati
due gli eventi in cui
le eccellenze dei marchi
del Gruppo hanno
dato prova
delle loro capacità
di interpretare un'idea
di gusto e convivialità
di alto livello.

ge

L

clago

Hausbrandt al Filming Italy Sardegna

Stefania Rocca con
Vanessa Hudgens

A lato
Giulia Bevilacqua



Dal 21 al 25 luglio è andata in scena la quarta edizione di Filming Italy Sardegna Festival, un evento unico nel suo genere che unisce piccolo e grande schermo, facendo incontrare i protagonisti del mondo dello spettacolo con i loro fan.

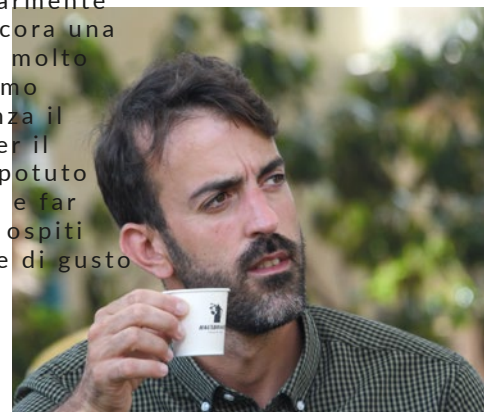
Hausbrandt ha deciso di sostenere l'arte creativa di cinema e televisione sponsorizzando l'evento e dando l'opportunità a star e spettatori di vivere un'accoglienza unica e memorabile.

Le migliori miscele Hausbrandt hanno fatto da aromatica cornice ad incontri e proiezioni, panel e masterclass e tutti hanno potuto assaporare, dalle star più famose agli spettatori più appassionati, le mille sfaccettature organolettiche dei caffè.

Espresso, Gourmet, Decaffeinato, il caffè sempre perfettamente preparato, ha saputo conquistare davvero tutti.

Anche le birre Theresianer hanno supportato l'evento, trasformandosi in preziosi e graditi cadeaux per gli ospiti, che hanno potuto immergersi nel favoloso mondo sensoriale delle nostre birre.

Questa partnership ci ha resi particolarmente fieri perché, ancora una volta e in modo molto concreto, abbiamo messo in evidenza il nostro amore per il bello, abbiamo potuto sostenere l'arte e far vivere ai nostri ospiti delle esperienze di gusto da ricordare.



Elizabeth Olsen



Harvey Keitel

Guarda
la rassegna



1 / 11
SETTEMBRE 2021



**MOSTRA INTERNAZIONALE
D'ARTE CINEMATOGRAFICA
LA BIENNALE DI VENEZIA**

Dal 1 al 11 settembre i riflettori del cinema nazionale e internazionale si sono concentrati sulla 78esima edizione della Mostra del Cinema di Venezia, un evento storico che afferma ogni anno la sua verve nell'interpretare le tendenze del cinema contemporaneo.

L'esclusiva Hollywood Celebrities Lounge è stata un salotto, un luogo di incontri e di confronto per molte delle star presenti all'evento, ospitando anche gala dinner e cocktail party tra i più ricercati della Mostra.



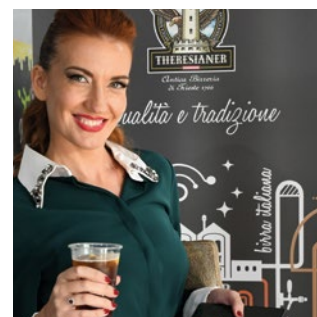
Hollywood Celebrities Lounge alla 78° Mostra del Cinema di Venezia

I prodotti del Gruppo Hausbrandt e l'allestimento dell'area Lounge hanno saputo accogliere gli ospiti in modo curato ed elegante, grazie anche al sottofondo musicale di Radio Monte Carlo.

Le migliori miscele Hausbrandt, in capsule epica®, hanno stuzzicato i palati dei più esigenti amanti del caffè, grazie alla semplicità e all'eccellente risultato nella preparazione. Le birre Theresianer e Zerocinquanta hanno allietato i momenti di relax, di convivialità e le serate di intrattenimento degli ospiti, offrendo

un viaggio degustativo tra le migliori tradizioni birraie dell'azienda.

Un'esperienza come sempre positiva, che per il quarto anno consecutivo, ha saputo fondere l'eccellenza dell'arte cinematografica alla sorprendente interpretazione del gusto che i prodotti Hausbrandt e Theresianer sanno offrire a chi si lascia tentare. Una collaborazione che mette al primo posto l'esperienza, lasciando un piacevole ricordo a chi ha potuto vivere la magia del cinema in una delle più spettacolari città del mondo.



Nelle foto
Giulia Di Quilio,
Herman Mendoza e
Hatzin Navarrete,
Salvatore Esposito,
Yuri Ancarani, Andrea
Pennacchi, Aly
Muritiba, Toni Servillo

A lato
Mario Martone



TRADITION

experience the world of Hausbrandt Group

En / De / Fr

3

As it happens for war events that do not last a short time and, as I had already indicated, in H.G. Wells' "War of the Worlds" and A. Huxley's "Brave New World Revisited", the behavioral trace of the aggressor is easily found despite the unpreparedness and the confused indications.

We little men, day by day, increasingly more aware that the certainty of winning must be combined with the certainty of finding the enemy's face, work honestly without stopping.

The light of dawn, in this dark moment, is becoming more and more evident.

With all my affection and closeness,

Martino Zanetti

6

Martino Zanetti at the [e]Design Festival

An art exhibition that puts the viewer at the center

"Color is my interpretation of reality. Human sensibility is not made of words. Too many words kill the artistic object. To me, painting is color, emotion, and emotion is not a form. Color is my interpretation of sensations. The spirit does not need words. Where there is the word, there is no object." Martino Zanetti

Once again this year, the exploration of the art world made by our President Martino Zanetti has had the opportunity to communicate and convey to the viewer vibrant, engaging emotions, sensations and impressions, thanks to the **Exhibition "Color and perspective. De hominis dignitate."** A real journey, thought and developed by the artist to express the key concept of "artistic transmission": everything is not born in itself but only when the individual/spectator realizes the concept behind the work, or when they put thoughts into reality, in words or gestures or in doing.

The exhibition was part of the **[e]Design Festival and filled the rooms of the Santa Caterina Museum in Treviso from September 9 to October 3, 2021.**

If Martino Zanetti has always been carrying out his research in the field of color and texture experimentation, in this exhibition he does so in an even more innovative way, bringing to the stage the works of great artists of the past. The large sheets of painted plexiglass were interspersed with woodcut reproductions taken from historical architectural texts by Sebastiano Serlio, Andrea Palladio, Daniele Barbaro and Vitruvius, to illustrate the experimental research that places the individual/spectator at the center. The entire layout of the exhibition is based on the laws of perspective and aims to enhance art in its different forms: the more vibrant, tactile one, based on the emotionality of Martino Zanetti's color, and the studies on the artists of the past, who have inspired his work.

In support of the exhibition, an interesting talk was held on September 16, at the auditorium of the Santa Caterina Museum, about the figures of Andrea Palladio, Paolo Veronese and Daniele Barbaro and the mystery uniting them, hidden for over 400 years in the Villa in Maser.

Thanks to the meeting with the architect Donatella Bertelli and the journalist Barbara Codogno, Martino Zanetti talked about perspective, artistic transmission and how the succession of frescoes in the Villa hides, according to his intuition and research, the hand of the real authors of William Shakespeare's works.

The paintings and perspectives in the Villa turn the spectators into protagonists in finding a hidden truth: they are looking at the actor but at the same

time they are involved in the space of the scene, creating a kaleidoscope of immersive sensations.

It is the same principle followed by Martino Zanetti in his art: it is the mind of the person looking at his works that synthesizes and, in some way, creates the work itself.

"Nothing exists until there is someone who enjoys it. Transitivity and completeness occur in the viewer's perception of the pictorial work. On the surface, the result of the equation occurs in the corresponding moment, equal and opposite, when the viewer perceives the work. This harmonic element of perfect balance is the transitivity of art." Martino Zanetti

The exhibition was curated by Luciano Setten and Paola Bellin, who stated: "Conversing with him about his studies on humanistic and Renaissance culture, being accompanied to see first-hand his artistic making, seeing the strength of color, pure, vital and full energy, confirmed our desire to think and make an exhibition that would give completeness to the figure of Martino Zanetti. His artistic gesture, careful and sure, his constantly evolving thought, animated by a curiosity that is now rare, has revealed to us that our territory is rich of creative minds, hidden to most."

10

When art meets coffee excellence

The exhibition **Leopoldo Metlicovitz and Hausbrandt: Graphics and Image** occupied the halls of the Bailo Museum in Treviso during the [e] Design Festival, from February 25 to March 26, 2021, providing an insight into the evolution of the Hausbrandt brand and the partnership that has always linked the brand to the world of art.

The works, exhibited in three rooms of the Treviso Museum, created a real journey through the history of applied art. Covering the period from 1892 to 2019, the history of Hausbrandt was told through a series of original sketches by Leopoldo Metlicovitz destined to the setting up of a Trade Fair of the time, as well as through advertising posters created by Metlicovitz and Luciano Biban, a prominent figure of Friulian graphics. Biban was also the creator, in the sixties, of the 'Moka' logo, and a room was dedicated to this original and successful creation. The exhibition ended with a whole section dedicated to the contemporary image of the brand, the result of a meticulous restyling work signed by the Austrian studio Demner, Merlicek & Bergmann.

The exhibition was an important opportunity to highlight how, at the beginning of the 20th century, art was at one with graphics and advertising, and succeeded in creating iconic works capable of leaving their mark, in one field as in another. From the very beginning, Hausbrandt has demonstrated an innovative spirit and a remarkable ability to interpret the trends of its era, not least of which was the use of advertising. For this reason, in the early 1900s, the brand decided to collaborate with some of the most important names of the time in this field: Dudovich, Sencig, Metlicovitz. The campaigns they created were so distinctive and original that they are still part of Hausbrandt's iconography and graphic heritage, and are used to illustrate some aspects of the brand (from packaging to the design of the points of sale).

The exhibition was curated, together with Hausbrandt, by Paola Bellin, Andrea Biban and Luciano Setten, in collaboration with UBIS Design Network, and was appreciated by visitors and lovers of advertising graphics and 20th century art. UBIS Design Network also created an interesting virtual tour, thanks to which it is still possible to visit the exhibition in 3D, retracing the evolution of the brand over time.

12

RE-Design Cup, a new style to accompany our coffees

After the restyling of the historical Hausbrandt logo, a re-design of our cups, one of the most representative elements of the brand in bars and restaurants, was a must.

In addition to the graphic reinterpretation of the moka pot, which sips its aromatic coffee with new verve, we studied a new color palette: bright, vibrant and joyful, in line with all the latest communication choices of the Group, from product packaging to point-of-sale communications. Sky blue, tangerine, plum, pine green, turquoise and warm pink are the six shades chosen for our cups, giving them new energy, while the saucers reproduce some details of the logo, reinterpreting it in an almost abstract way.

In addition to the coffee cups, the new design has been applied to the larger cappuccino cups, the milk jug and the packaging, for a coordinated, consistent image, and to make these new sets a striking gift idea.

14

Martin Orsyn, a new idea of Champagne

An ambitious project, a romantic, authentic inspiration that meets the desires of the public. As connoisseurs, enthusiasts and young people are approaching the world of wine with more and more expertise, they can now let themselves be fascinated by the Martin Orsyn line.

The combination of excellent grapes and the partnership with French masters have created true gems of scents and flavors, Champagnes that combine the tradition of a historical production method with the freshness of captivating, stimulating products. A plunge into dynamism and liveliness.

Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay grapes have been reinterpreted to create a unique, distinctive and innovative Champagne. The choice of the H.TS Group was to rely on a small winemaker in the Montagne de Reims area to create a product of excellence. Thanks to the sensibility of someone who has been in the world of wine for a long time and the experience of someone who deeply knows the traditional production of Champagne, the Group was able to create *its own Champagne*.

The result is surprising: the three grape varieties interact with each other, blend together, and are aged on yeasts for long periods (up to 48 months for Grande Réserve) in order to give character, strength and elegance to each of the three Martin Orsyn proposals.

Martin Orsyn Tradition Champagne, with at least 24 months of aging and good drinkability, offers aromas of ripe peach, dried fruit and sweet bakery. It is perfect for aperitifs, as well as an excellent accompaniment for fish and shellfish dishes.

Martin Orsyn Rosé Champagne, with a 30-month aging period on yeasts, is delicate, original and curious, with hints of red fruits (especially blueberries and blackcurrant) and strawberry. With a fresh taste and great finesse, it is ideal as an aperitif and as a counterpart to savory or white meat dishes. Surprising when paired with fresh fruit desserts.

Martin Orsyn Grande Réserve Champagne requires 48 months of aging on yeasts, which contribute to make it a fine Champagne, pleasant and with character. The notes of honey, hazelnut and brioche also leave room for a mineral touch and make this wine ideal as an aperitif, as well as impeccable to enhance fish dishes and medium to low matured cured meat.

The creation of these new masterpieces has been a real journey that, from the push towards continuous evolution of the H.TS Group, has led to the birth of high-quality Champagnes, capable of fascinating a diverse public. Even the choice of the graphic design of the label, capsule and communication material goes in this direction: they enter the market with determination, a clear drive to action, winking at a clientele made of young people or anyone who

want products to experiment, in all their forms. The strong, full colors are elegantly matched by the brightness of metallic shades, while the minimalism of the label hints to a sophisticated, elegant and new tasting experience.

16

A Christmas in color, to be experienced as if through the eyes of a child

Sweetness, inspiration and a pinch of magic. These are the key ingredients of the Group's Christmas proposals: a wide choice that ranges from traditional flavors to the most innovative ideas, for a Christmas under the banner of joy and sharing.

Hausbrandt Christmas, the signature of taste

The quality that has always distinguished Hausbrandt's Christmas proposals is enriched this year with the signatures of two artists of taste, a way of affirming the brand's passion for high-level confectionery.

Sogno di Caffè e Zabaione is the exclusive leavened cake created for Hausbrandt by Master Pastry Chef Sal De Riso: a new recipe that reinvents the traditional panettone. A soft leavened dough, filled with a delicious zabaglione cream and yummy chocolate chips, and covered with an intense icing that amplifies the scents of chocolate, zabaglione and coffee. A recipe as simple as it is surprising, which reveals the originality and creativity of a Master like Sal De Riso.

The Pandoro proposed by Hausbrandt is a creation of Master Pastry Chef Andrea Tortora, who was able to give his recipe absolute softness and fragrance. A few high quality ingredients, such as butter, eggs, flour, sugar and yeast, are chosen with care and mixed gently and slowly, just like in the best pastry tradition. The result is an exceptional pandoro.

The range of Christmas cakes is completed by two Hausbrandt classics: **Panettone Glassato**, an excellent interpretation of the traditional panettone, enriched by the natural aroma of Madagascar vanilla, embellished with a shower of candied fruit and raisins and covered with a delicious hazelnut and almond icing; and **Panettone Specialità Delice**, with a soft dough that enhances the scents of citrus fruits thanks to the orange paste made with candied peel, and conquers the palate with its crumbly hazelnut icing.

All of Hausbrandt's Christmas treats are enclosed in a colorful, dreamy, evocative packaging, so that all of the customers who have chosen our cakes can fully experience the magic of Christmas.

Enjoy days of lightheartedness with Theresianer: a creative and playful Christmas

What could be better than dressing up Theresianer's winning products with an iconic, light-hearted and contemporary image such as the "Winter deer"?

A friendly, bespectacled reindeer peeps out from the packaging of the traditional **Winter Beer**, an unfiltered, top-fermented double malt beer, lightly spiced, with a scent of dried fruit and roasted notes, perfect for accompanying evenings spent together during the Christmas season. A fun and eye-catching character perfectly embodies the spirit of a winning product, which for years has been giving special moments to all customers who choose it.

The **Advent Calendar** also has a new look this year: bright, vibrant colors enrich this special treasure chest that allows you to discover and savor the entire Theresianer world. Day after day, the Advent Calendar keeps beer lovers and enthusiasts company while they wait for Christmas. Inside it, products, themed gadgets and all the Theresianer beers in 0.33cl format. The calendar's tasting journey, featuring our friendly reindeer, ends with a special edition surprise beer. An original gift to give and receive, a perfect synthesis of the taste for fun that our brand expresses with its production.

Even the more traditional proposals brought a breath of fresh air to the Theresianer Christmas

world with the exclusive Bierbrand beer distillate, the Theresianer 0.75 wooden cases, and the Zerocinquanta beer trio case.

Col Sandago, toasts and high quality treats

Not just wine, this year, for Col Sandago. Our excellent wine proposals, from Undici to Wildbacher, from Costa dei Falchi to the distillates, were accompanied by an exclusive novelty, which created unforgettable tasting moments offered by Col Sandago.

Master Pastry Chef Sal De Riso has created an original recipe to give life to Panettone Col Sandago, a naturally leavened oven-baked artisanal cake, filled with Australian raisins, candied orange peel and precious Diamante citron. A panettone that reinterprets and enhances the best Christmas tradition, bringing to the table of those who choose it all the authenticity of an artisanal product, the softness of a slow leavening process and the fragrance of noble vanilla.

A simple, authentic cake that perfectly blends with the fruity and floral notes of our Undici Prosecco.

The packaging of Panettone and Col Sandago wines are a riot of colors, in order to make the moment of giving and sharing even more special.

20

Pastry excellence becomes Hausbrandt brand ambassador

A strong sharing of the values of tradition, a passion for the quality of raw materials, a love for the excellence that comes from craftsmanship. These are just some of the elements which we have in common with the great Master Pastry Chef Salvatore De Riso, and which have led us to such an important partnership that we have officially appointed him as Hausbrandt brand ambassador.

The three-year collaboration includes a series of shared activities between the Master and our brand. For our part, we have already created a special blend of 100% Arabica coffee specifically and exclusively for De Riso, currently used in his pastry shop on the Minorì seafloor.

The great Neapolitan pastry chef has developed two signed recipes for Hausbrandt leavened products that go perfectly with our blends and enhance their organoleptic characteristics. The first one, **Sogno di Caffè e Zabaione**, is a creative reinterpretation of panettone that enhances the aromas of Hausbrandt coffee and makes it irresistible thanks to the combination with zabaglione cream. In addition to this delicious stuffing, the soft leavened dough (without raisins, citron or candied orange) is also filled with chocolate drops and richly covered with an intense icing that amplifies the scents of coffee and cocoa. An innovative dessert that gives a nod to tradition, launched for the 2021 Christmas holidays and enthusiastically welcomed by our public. The second one, a delicate leavened cake with unexpected aromas, will be dedicated to Easter 2022.

The collaboration with the great pastry artist will also continue with various promotional initiatives for B2B and B2C targets: the Master will be a guest at industry events and trade fairs, sharing with our brand the best international audiences and affirming Italian excellence in the world. During the HostMilano fair, for example, De Riso was a guest and spokesperson at our space and represented his pastry art at best, qualifying in first place at the Panettone World Championship.

This synergy between Hausbrandt and Sal De Riso still has many surprises to offer, telling the best of Italian pastry and coffee excellence through new initiatives and occasions.

"I enthusiastically welcomed the partnership with Hausbrandt Trieste 1892 because we have two fundamental assumptions in common: the absolute satisfaction with the product and the strategic vision. It is a partnership that goes far beyond the simple use of the combined image." Sal De Riso

22

The Hausbrandt Group in the international temple of hospitality

Once again this year, the presence of the Hausbrandt Group at the most important international trade fair in the hospitality and catering sector was a precious opportunity to affirm the excellence of the Group's products, to present new interesting proposals to the market, to meet new and long-standing partners and friends, and to highlight important collaborations with true artists of taste.

From 22nd to 26th October, in Milan, our stand interpreted in the best way the theme launched by HostMilano for the 2021 edition, "New Shapes of Hospitality", presenting not only the many proposals by our brands, but designing real multisensory experiences and creating interesting events that were warmly welcomed by the public.

The essentiality and elegance of black and white furnished our exhibition space, highlighting our iconic Hausbrandt moka pot, for the occasion in a blazing red version. President Martino Zanetti wanted to enhance our historic brand in a sober and refined context, with a contemporary artistic vision of strong impact. This welcoming and original place was the perfect setting to taste our best products. The coffee counter offered a selection of the best Hausbrandt coffees and single-origin coffees in *epica*® capsules, with particular attention to the new Hausbrandt BIO 100% Arabica. A coffee with a sweet aroma and intense aftertaste, characterized by a pleasant acidity on the palate, balanced by notes of fresh fruit and a hint of almond, it was served in a dedicated spot with an undercounter espresso machine. Theresianer and Zerocinquanta also highlighted the qualities of their beers, unveiling special editions: the original Winter Beer and the creative Theresianer Advent Calendar. A tasting area was also dedicated to Col Sandago wines, the sublime offspring of the hill of the same name where not only the Glera grape, but also the unique Wildbacher have taken up residence, giving life to wines with a unique and distinctive personality.

If the products of the Group were the protagonists of our experience at HostMilano, the events staged with our star partners were the beating heart of it. Real shows that focused on quality and on our concept of hospitality and welcome.

The **Chef Alessandro Borghese** delighted those present with an original recipe that enhances the aromas of our coffee: "Steamed bao on a chestnut leaf with beef cheek, Hausbrandt Gourmet Columbus Ground Coffee, cocoa, cardamom, vanilla persimmon chutney." His communication skills and engaging verve topped it off.

The **Bartender Bruno Vanzan**, in a double event over the weekend, proposed new cocktails based on coffee and beer, always original and innovative. The "Fake Beer, twist on Penicillin" had as its key ingredient the Theresianer Winter Beer, while the "Coffee-flavored Manhattan" highlighted our Hausbrandt Gourmet Columbus.

The **Master Pastry Chef Andrea Tortora** came up with an unusual and very scenic way to serve the Hausbrandt Pandoro made following his original recipe: "Warm Pandoro served with Hausbrandt Gourmet Columbus espresso, bitter almond ice cream, coffee-flavored almond milk popcorn and grated chocolate."

The **"Pizza Researcher" chef Renato Bosco** created a recipe in which our Theresianer beer took center stage. His "Beer and Cereal Crunch" features our Theresianer Winter Beer both as the main ingredient of the focaccia and as an accompaniment in the form of a reduction, together with a Monte Veronese cheese fondue and a pumpkin dough sheet.

The **Master Pastry Chef Sal De Riso** closed out our interesting list of events led by taste experts and, in addition to celebrating his victory at the Panettone

World Championship, he previewed to the public his exclusive recipe for Hausbrandt *Sogno di Caffè e Zabaione*, a fragrant and soft leavened cake that reinterprets the traditional panettone recipe and transforms it into an irresistible dessert.

This 2021 edition of HostMilano allowed us to get in close contact once again with all the major players in the hotel and restaurant industry, narrating all the developments and the trend towards the continuous research and innovation of our brands.

28

With Cibus 2021, we go back to being a little closer again

The largest showcase dedicated to made in Italy food was a welcome opportunity for Hausbrandt to finally meet customers and fans of the agri-food world again in person.

From 31st August to 3rd September, the prestigious CIBUS fair took place in Parma, gathering the best proposals in the food sector. The fine Hausbrandt blends could not miss this important event, where they involved customers, fans and industry players in a unique tasting experience. The stand was designed precisely to allow the best communication of the organoleptic characteristics of our coffees, thanks to illustrations of the sensory profiles of the blends.

The fair was also a chance to present the new Hausbrandt offer intended for retail and large-scale distribution, a bouquet of proposals capable of interpreting the tastes of any consumer:

MOKA – 100% Arabica ground coffee in a 250 g tin, with a pleasant aroma of chocolate and a sweet, smooth taste;

GOLD DELIZIA – ground Arabica and Robusta coffee blend in a 250 g pack, with a rich aroma and full flavor, ideal for those who love an intense coffee.

The new line of compatible capsules made from recyclable aluminum also showcased a rich offer of different coffees:

GOURMET – 100% Arabica ground coffee, an elegant and refined blend with spicy and citrus notes;

INTENSO – ground coffee blend: delicate but with a persistent taste, featuring notes of dark chocolate, roasted hazelnut and cookies;

DECAFFEINATO – delicate and pleasant decaffeinated ground coffee blend featuring notes of chocolate and dried fruit, with less than 0.1% caffeine.

Our guests were also able to taste the main coffee blends and single-origin coffees in **epica® capsules**, the system patented by Hausbrandt and exclusively compatible with Guzzini|Hausbrandt coffee machines.

A particularly pleasant and important moment of encounter, for the brand and for all the industry players, which allowed to reaffirm, once again, the importance of sharing and of the sensory experience in the presentation of food and wine products.

30

Theresianer and Col Sandago: award-winning products

Quality and excellence are two strong points in the production of the whole H.TS Group and, once again this year, some of our Col Sandago and Theresianer products have been acknowledged by the most important national and international competitions.

We are proud, because we know these awards are the result of the teamwork of professionals who work with passion and dedication in order to create excellent wines and beers.

Theresianer at the 2021 New York International Beer Competition

The tenth edition of the New York Beer

International Competition, a prestigious international event that gathers together the best beer producers from around the world, was an opportunity to put some of Theresianer's best products in the spotlight.

The competition saw the participation of over 800 beers in 30 categories, with producers from 14 different countries, and it was the most important buyers in the trade who judged the most deserving beers.

Theresianer proudly earned the title of **Brewery of the Year - Italy**: an award to the love of quality and passion for tradition that have always distinguished the company.

The judges were fascinated by our beers and recognized their value, awarding them some of the most ambitious prizes: a **Gold Medal for Theresianer Premium Lager** (with 95 points) and a **Bronze Medal for Theresianer Vienna** (with 90 points). Their organoleptic characteristics and typicality made these two beers shine in their categories.

Theresianer triumphs at the Berlin International Beer Competition

A **"double-gold"** for Strong Ale, a **gold medal** for Senza Glutine, Bock and Vienna, **silver** for Wit and **bronze** for IPA, Premium Lager and Premium Pils. This is Theresianer's very rich haul at the Berlin International Beer Competition, an opportunity that was put to good use in highlighting the great vocation for quality that characterizes our brewery, brought back to glory by Martino Zanetti's intuition and supported by the professionalism of a great master brewer like Stefano Bertoli.

Col Sandago at the Merano Wine Hunter

The mission of this prestigious competition is contained in its name: the Merano Wine Hunter goes on the hunt for excellence, for the best expressions of national and international wine culture.

Once again this year, some of the wines of our label are part of this group of stars, which has been able to conquer the palates and noses of the judges: technicians, sommeliers, bartenders, wine journalists and wine lovers.

A **GOLD WineHunter Award** was given to **Wildbacher Biotipo Di Col Sandago Colli Trevigiani IGT 2015** while a **RED WineHunter Award** was given to **Undici Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 2019 Rive di Collalto**.

The excellence of Col Sandago cultivation and production system has been acknowledged and awarded by a technical jury, capable of catching all the expressive potential of our wines. *Excellence is an attitude*, as the slogan of the competition goes, and excellence is at the basis of everything we do.

Col Sandago among the 5StarWines

For 5 years, Veronafiore has been promoting a three-day tasting which highlights the wineries that are best at constantly improving their production systems and creating wines of the highest level. This experience gives life to an editorial product, 5StarWines – the Book, which collects the best labels selected. The jury in charge of tasting and voting is composed by professionals of the enological sector, and this makes the results obtained by Col Sandago even more prestigious.

With a score of 91/100 **Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG Superiore Spumante Extra Brut Costa Dei Falchi Rive di Collalto 2020** was awarded the opportunity to be listed **among the best wines selected** by the judges and to be a part of 5StarWines - The Book along with other 510 labels from all over the world.

Col Sandago's design is also a winner

Wildbacher's new image has not gone unnoticed on the international wine scene. The jury of the **Vinitaly Design International Packaging Competition 2021** awarded the **Bronze Medal to the 2015 vintage of Col Sandago's precious IGT Colli Trevigiani red wine**, the year in which the product's new graphic design was launched.

Every year the jury, made up of international

designers, art-directors and journalists, rewards the best packs for the wine, oil, beer and spirits categories, and this year it acknowledged and highlighted the graphic elements and distinctive features of the new Wildbacher packaging - created by the Inventum agency of Milan - where every detail tells the story of a noble and proud wine.

The work done aims at revitalizing tradition, reinterpreting in a contemporary key the multi-colored decorations and the graphic style. The golden foil, the purple tissue that wraps each bottle and the precious wooden case impressed and fascinated the judges, who were able to appreciate the will to present a bewitching, almost regal wine. A unique wine in the worldwide panorama, the perfect realization of President Martino Zanetti's creative spirit and intuition.

36

The best street food goes hand in hand with Theresianer and Zerocinquanta

Who said that street food cannot be celebrated as high-quality food?

Once again this year Gambero Rosso has published a very interesting guide dispelling this outdated myth and giving well-deserved recognition to the highest quality street food, which offers a contemporary service and, in many cases, reworks and reinterprets the best regional cultural traditions. In this map, which covers the whole of Italy, Gambero Rosso selects places, food trucks, kiosks, local markets and new gastronomic formats which transform street food into a true art form, to be experienced and enjoyed in a convivial atmosphere.

And what could be better than an excellent beer to accompany excellent street food? This is why, once again, **Theresianer and Zerocinquanta were the main sponsors of Gambero Rosso's Street Food Guide 2022**. We brought the originality of our beer proposals to the award ceremony for the individual regional winners, creating a corner dedicated to the tasting of our beers during the official presentation event of this important editorial product. The wide Theresianer range and the original Zerocinquanta proposals proved capable of accompanying any type of preparation, each time exalting its characteristics and peculiarities.

The presentation event was held on Monday 12 July at MAXXI, the National Museum of 21st Century Arts in Rome, and provided a valuable opportunity to introduce some of the company's excellent unfiltered beverages to the public: for Theresianer, Wit and Pils in 0.75 format and Senza Glutine in the traditional 0.33 format; for Zerocinquanta, the golden Guglielmo, the IPA Cordelia and the red Amleto.

With this partnership we wanted to reaffirm the winning combination of beer and street food, declaring that the quality of the product can take on dynamic, light and convivial forms of service like those that characterize street food, without ever sacrificing an excellent food and wine experience.

38

When beer rhymes with grill

What could be better than pairing a great beer with succulent grilled meat? The collaboration of our Zerocinquanta brand with a grill master came about almost naturally. Gherardo Gaetani dell'Aquila d'Aragona, better known as Barù, has created a new social media format, which reveals the tricks for a perfect barbecue.

BRACI - I SEGRETI DEL BBQ is a series of six episodes, published on his Instagram profile, in which he tells his passion for the grill and the secrets of the ancestral technique of cooking meat with fire. An opportunity to tell about **Guglielmo**, a traditional Lager with a decisive attitude, **Amleto**, a malty Bock with a strong character, and **Cordelia**, a balanced, strong Indian Pale Ale, as well as a chance

to pair them in the best possible way to one of the most popular meat cooking techniques. Sausage, T-bone steak, scamerita, hamburger, rib eye and sliced steak, each episode tells about curiosities and techniques to make these dishes really perfect by cooking them on the grill. Guests of the series: Cristiano Tomei, chef of the *Imbuto* restaurant in Lucca, Paolo Parisi, the king of eggs and Cinta Senese, along with the famous Costantino della Gherardesca and top model and actress Mariacarla Boscono. The chosen location is Casa Cavalligieri, former residence of the della Gherardesca noble family, in Alta Maremma.

A curious and original format that last summer entertained Barù's fans and many lovers of good food, still available today in the Reel section of his Instagram profile, @Barulino.

39

Hausbrandt supports the champions of taste

The Hausbrandt brand has always cared about the excellence of the Italian food and wine tradition. For this reason, once again this year, it has decided to support some of the most prestigious competitions and initiatives that highlight the masterpieces of Italian confectionery.

Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021

The final of this prestigious international competition that compares the best pastry teams in the world took place in Lyon on September 25. Eleven nations, including Italy, represented by Lorenzo Puca, Andrea Restuccia and Massimo Pica, coordinated by the President of the Italian Club Alessandri Dalmasso, competed in the final in Lyon. The Italian team was supported by Hausbrandt both through direct sponsorship of the competition and through the support of Cast Alimenti, an academy that Hausbrandt has been supporting for many years. Italy took first place, leaving behind, among others, Japan and France, who came in second and third respectively. A triumph that highlights the Italian pastry art and confirms the talent of our Masters all over the world.

Tiramisù World Cup 2021

An iconic dessert, as simple as it is irresistible, which has managed to conquer the whole world since its birth in Treviso. And it is in that same city that its popularity was celebrated once again this year, with the Tiramisù World Cup 2021, a 3-day competition that rewards the best tiramisù created by non-professional enthusiasts. Since the first edition, Hausbrandt has been a sponsor of the competition, as well as the official coffee for the creation of the competing desserts. The Moka 100% Arabica ground coffee in a tin was the protagonist of the participants' creations: a coffee created from a selection of fine African and Central American Arabica beans, with a pleasant chocolate aroma, a sweet, round taste, and a peculiar aromatic intensity. This year a special award was created to highlight the key ingredient of tiramisù: coffee. With the Hausbrandt Award, a Hausbrandt professional chose one of the semi-finalists in the *Original Recipe* category. The one who was able to create the tiramisù which was most balanced and best enhanced the coffee could go directly to the final.

Sponsoring this competition is, for our brand, a way to support the quality of Italian confectionery, both professional and amateurish, and to show our love for Treviso and its territory, which hosts the company headquarters.

Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

In September 2020, a group of pastry masters and others (Claudio Gatti, Salvatore De Riso, Maurizio Bonanomi, Paolo Sacchetti, Vincenzo Tiri and Carmen Vecchione) founded an association with the aim of spreading and protecting the quality of sourdough and leavened products throughout the world. The Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano (Sourdough and Italian Panettone Masters Association) has been working

since then to promote the use of sourdough by pastry chefs, pizza makers and bakers who have been using and working with it for at least 10 years and to spread the quality of made in Italy leavened products. Professionalism, sustainability and sharing are the elements that animate this important mission: to bring Italian quality to the world. Hausbrandt has also joined the cause, becoming a partner and sponsor of the association.

In 2021, several important events were organized to spread the association's mission: the Night of Sourdough Masters in Parma on July 26, the Night of Masters by the Sea in Minori on August 24 and the Panettone World Championship during the HostMilano fair in October 2021. This occasion highlighted the extraordinary competence and experience of Sal De Riso, Master Pastry Chef who has been collaborating with our brand for years. The international competition, organized by the Academy with the aim of promoting the quality of traditional Italian artisanal panettone in the world, awarded the Best Panettone Artist Prize to Master Pastry Chef Sal De Riso, capable of exalting the properties of sourdough and the quality of the raw materials used in the production of this delicious cake.

42

Cinema, a passion to live and enjoy

Once again this year, the Hausbrandt Group supported the art of Italian cinema and reaffirmed its great passion for the world of the big screen. The excellent products of the Group's brands demonstrated their ability to interpret an idea of high-level taste and conviviality in two occasions.

Hausbrandt at Filming Italy Sardegna

The fourth edition of Filming Italy Sardegna Festival took place from 21st to 25th July, a one-of-its-kind event that combines the small and the big screen, bringing together the stars of the entertainment world and their fans.

Hausbrandt decided to support the creative art of cinema and television by sponsoring this event and giving both stars and viewers the opportunity to experience a unique, memorable reception.

The best Hausbrandt blends were the aromatic backdrop for meetings and screenings, panels and master classes, and everyone, from the most famous stars to the most passionate viewers, was able to savor the many organoleptic facets of coffee.

Espresso, Gourmet, Decaffeinated – perfectly made coffee has been able to conquer everyone.

The Theresianer products also supported the event, becoming precious and welcome gifts for the guests, who were able to immerse themselves in the fabulous sensory world of our beers.

This partnership made us particularly proud because, once again and in a very concrete way, we were able to highlight our love for beauty, to support art and to offer our guests a number of taste experiences to remember.

The Hollywood Celebrities Lounge at the 78th Venice Film Festival

From 1st to 11th September, the spotlights of national and international cinema turned on the 78th edition of the Venice Film Festival, a historic event that every year interprets the trends of contemporary cinema.

The exclusive Hollywood Celebrities Lounge was a living area where many of the attending stars met and discussed, a place which also hosted gala dinners and cocktail parties among the most sought after of the Festival. The products of the Hausbrandt Group and the set-up of the Lounge area welcomed the guests in a refined and elegant way, thanks also to the background music provided by Radio Monte Carlo.

The best Hausbrandt blends, in *epica®* capsules, tickled the palates of the most demanding coffee lovers with their simplicity and excellent preparation results.

The Theresianer and Zerocinquanta beers gladdened the guests' moments of relaxation and conviviality and their evenings of entertainment, offering a tasting journey through the company's best brewing traditions.

A positive experience as always, which for the fourth consecutive year mixed the excellence of cinematographic art with the surprising interpretation of taste that the Hausbrandt and Theresianer products can offer to those who allow themselves to be tempted. A collaboration that puts experience first, leaving a pleasant memory for those who were able to live the magic of cinema in one of the most spectacular cities in the world.

De

3

Wie bei Kriegereignissen, die nicht von kurzer Dauer sind, und wie ich bereits in den Texten von H.G. Wells' „Krieg der Welten“ und A. Huxleys „Wiedersehen mit der schönen neuen Welt“ angedeutet hatte, lassen sich die Charakteristika der Verhaltensweisen des Aggressors leicht erkennen, auch wenn man unvorbereitet ist oder die Hinweise verwirrend sind.

Wir kleinen Menschen, die wir uns Tag für Tag immer mehr bewusst sind, dass die Gewissheit des Sieges mit der Gewissheit verbunden sein muss, das Antlitz des Feindes zu kennen, arbeiten ehrlich und unermüdlich.

Das Licht der Morgendämmerung wird in dieser dunklen Zeit immer offensichtlicher.

Mit all meiner Zuneigung und Verbundenheit,
Martino Zanetti

6

Martino Zanetti auf dem [e]Design Festival

Eine Kunstausstellung, die den Betrachter in den Mittelpunkt stellt

„Farben sind meine Interpretation der Realität. Die menschliche Sensibilität besteht nicht aus Worten. Zu viele Worte töten das Kunstobjekt. Für mich ist Malerei Farbe, Emotion, und Emotionen haben keine Form. Mit meinen Farben interpretiere ich Empfindungen. Der Geist braucht keine Worte. Wo es ein Wort gibt, gibt es kein Objekt.“ Martino Zanetti

Auf seiner Entdeckungsreise erhielt unser Präsident Martino Zanetti auch in diesem Jahr auf der **Ausstellung „Farbe und Perspektive. De hominis dignitate“** die Gelegenheit, dem Betrachter Emotionen, Empfindungen und Eindrücke zu vermitteln, die mitreißend und lebendig sind. Ein wirklich durchdachter Weg, den der Künstler entwickelt hat, um den Schlüsselbegriff der „Vermittlung durch die Kunst“ zum Ausdruck zu bringen: nichts entsteht aus sich selbst heraus, sondern erst in dem Moment, in dem der Mensch/ Betrachter das dargestellte Konzept durchdringt, das heißt, wenn er das, was er denkt, durch Worte, Gesten oder Taten in die Realität umsetzt.

Die Ausstellung war Bestandteil des kulturellen Angebots des **[e]Design Festival und findet sich vom 9. September bis 3. Oktober 2021 in den Räumen des Museo Santa Caterina in Treviso.**

Martino Zanetti hat schon immer auf dem Gebiet der Farben und der Experimente mit Materialien geforscht, aber in dieser Ausstellung geht er einen noch innovativeren Weg und bringt die Werke großer Künstler der Vergangenheit auf die Bühne. Die großen bemalten Plexiglasscheiben wechseln sich mit Holzschnittproduktionen historischer Architekturtexte von Sebastiano Serlio, Andrea

Palladio, Daniele Barbaro und Vitruv ab und illustrieren eine experimentelle Forschung, die den Menschen/Betrachter in den Mittelpunkt stellt. Das Gesamtkonzept der Ausstellung basiert auf den Gesetzen der Perspektive und zielt darauf ab, die Kunst in ihren verschiedenen Formen hervorzuheben: Martino Zanettis lebendigere, materielle Kunst, die auf der Emotionalität der Farbe basiert, und seine Studien zu den Künstlern der Vergangenheit, die seine Arbeit inspirierten.

Zur Unterstützung der Ausstellung fand am 16. September im Auditorium des Museo di Santa Caterina ein interessanter Vortrag über die Figuren von Andrea Palladio, Paolo Veronese und Daniele Barbaro und ein Geheimnis, das sie verbindet und das seit über 400 Jahren in der Villa di Maser verborgen ist, statt.

Bei der Begegnung mit der Architektin Donatella Bertelli und der Journalistin Barbara Codogno sprach Martino Zanetti darüber, was Perspektive ist, über künstlerische Überlieferung und darüber, wie die Abfolge der Fresken in der Villa laut seiner Intuition und seinen Nachforschungen die Hand der wahren Autoren der Werke von William Shakespeare verbirgt.

In der Villa machen Gemälde und raffinierte Perspektiven den Zuschauer zum Protagonisten auf der Suche nach einer verborgenen Wahrheit: Er schaut dem Schauspieler zu, wird aber auch in den Raum der Szene einbezogen und erlebt so ein Kaleidoskop intensiver Sinneseindrücke.

Dies ist das gleiche Prinzip, das Martino Zanetti in seiner Kunst verfolgt: Er überlässt es dem Geist des Betrachters, das *Werk zu verinnerlichen* und in gewisser Weise selbst zu erschaffen.

„Nichts existiert, solange sich niemand daran erfreut. Vergänglichkeit und Vollendung entstehen in der Wahrnehmung des Bildes durch den Betrachter. Die Resultante der Gleichung an der Oberfläche tritt in dem entsprechenden Moment der gleichgerichteten und entgegengesetzten Wahrnehmung des Betrachters auf. Dieses harmonische Element des perfekten Gleichgewichts ist die Vergänglichkeit der Kunst.“
Martino Zanetti

Die Ausstellung wurde von Luciano Setten und Paola Bellin kuratiert, die sich so ausdrückten: „Mit ihm über seine Studien zur Kultur der humanistischen Renaissance zu sprechen, sein künstlerisches Werk zu berühren, die Kraft der Farben, die reine Lebensenergie und die Fülle zu sehen, hat uns in unserem Wunsch bestärkt, eine Ausstellung zu konzipieren und zu gestalten, die die Figur des Martino Zanetti in ihrer Gesamtheit darstellt. Das aufmerksame und sichere künstlerische Auftreten, das Denken in ständiger Entwicklung und beseelt von der heute selten gewordenen Neugier, hat uns gezeigt, wie reich an schöpferischen Köpfen unser Gebiet ist, die den meisten verborgen bleiben“.

10

Wenn Kunst auf die Exzellenz des Kaffees trifft

Die Ausstellung **Leopoldo Metlicovitz und Hausbrandt: Grafik und Bild** fand in den Räumen des Bailo-Museums in Treviso während des [e] Design Festival vom 25. Februar bis 26. März 2021 statt und bot einen Einblick in die Entwicklung der Marke Hausbrandt und die enge Verbindung, die die Marke seit jeher mit der Welt der Kunst hat.

Die in drei Sälen des Museums von Treviso ausgestellten Werke bilden eine wahre Reise durch die Geschichte der angewandten Kunst. Die Geschichte von Hausbrandt, die sich über den Zeitraum von 1892 bis 2019 erstreckt, wird anhand einer Reihe von Originalzeichnungen von Leopoldo Metlicovitz erzählt, die für die Einrichtung einer seinerzeitigen Messe bestimmt waren, sowie anhand von Werbeplakaten, die ebenfalls von Metlicovitz und Luciano Biban, einem führenden Vertreter der Grafik in Friaul, geschaffen wurden. Biban war in den 1960er Jahren auch der Schöpfer des Moka-Logos, und ein Raum war dieser

originellen und erfolgreichen Kreation gewidmet. Den Abschluss der Ausstellung bildete ein ganzer Bereich, der dem zeitgenössischen Image der Marke gewidmet war, das von dem österreichischen Studio Demner, Merlicek & Bergmann sorgfältig neu gestaltet wurde.

Die Ausstellung war eine wichtige Gelegenheit, um zu zeigen, wie sich die Kunst zu Beginn des 20. Jahrhunderts mit der Grafik und der Werbung verband und es schaffte, ikonische Werke zu schaffen, die sowohl auf dem einen als auch auf dem anderen Gebiet ihre Handschrift hinterlassen konnten. Von der ersten Stunde an bewies Hausbrandt einen innovativen Geist und eine ausgeprägte Fähigkeit, die Trends seiner Zeit zu interpretieren, nicht zuletzt durch den Einsatz von Werbung. Aus diesem Grund beschloss die Marke bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts, mit einigen der bedeutendsten Namen der damaligen Zeit auf diesem Gebiet zusammenzuarbeiten: Dudovich, Sencig und Metlicovitz. Die von ihnen entworfenen Kampagnen waren so unverwechselbar und originell, dass sie auch heute noch Teil der Ikonografie und des grafischen Erbes von Hausbrandt sind und zur Illustration bestimmter Aspekte der Marke (von der Verpackung bis zum Point-of-Sale-Design) verwendet werden.

Die Ausstellung wurde zusammen mit Hausbrandt von Paola Bellin, Andrea Biban und Luciano Setten in Zusammenarbeit mit dem UBIS Design Network kuratiert und fand sowohl bei den einfachen Besuchern als auch bei den Kennern der Werbegrafik und der Kunst des 20. Jahrhunderts großen Anklang. Interessant ist auch der virtuelle Rundgang, der von UBIS Design Network entwickelt wurde und es ermöglicht, die Ausstellung in 3D zu besuchen und die Entwicklung der Marke im Laufe der Zeit nachzuvollziehen.

12

RE-Design Cup, ein neuer Stil, der unsere Kaffees begleiten wird

Nach dem Restyling des ursprünglichen Hausbrandt-Logos konnten wir nicht umhin, auch unsere Tassen neu zu gestalten, eines der repräsentativsten Elemente der Marke in den Bars und Restaurants, die mit uns zusammenarbeiten.

Neben der grafischen Neuinterpretierung des Espresso-Kanne, die ihren aromatischen Kaffee mit neuem Schwung aufsteigen lässt, haben wir eine neue Farbpalette entworfen: leuchtend, lebendig und fröhlich, im Einklang mit allen aktuellen Kommunikationsmaßnahmen der Gruppe, von der Produktverpackung bis zur Kommunikation an der Verkaufsstelle. Himmelblau, Mandarine, Pflaume, Tannengrün, Türkis und Pink sind die sechs Farbtöne, die unsere Tassen schmücken und ihnen neue Energie verleihen, während die Untertassen einige Details des Logos wiedergeben und es in beinahe abstraktem Stil neu interpretieren.

Das neue Design wurde nicht nur auf die Kaffeetassen, sondern auch auf die größeren Cappuccinotassen, das Milch-Kännchen und die Verpackungen ausgedehnt, um ein koordiniertes und einheitliches Erscheinungsbild zu gewährleisten und die neuen Sets zu einer wirkungsvollen Geschenkidee zu machen.

14

Martin Orsyn, eine neue Champagner- Idee

Ein ehrgeiziges Projekt, eine romantische und authentische Inspiration, die den Wünschen des Publikums entspricht: Kenner, Liebhaber und junge Leute nähern sich der Welt des Weins mit zunehmender Kompetenz und können sich nun von der Linie Martin Orsyn verzaubern lassen.

Partnerschaft mit französischen Meistern haben Juwelen von Duft und Geschmack hervorgebracht, Champagner, die die Tradition einer historischen

Herstellungsmethode mit der Frische fesselnder, anregender Produkte verbinden. Ein Eintauchen in Dynamik und Schwung.

Die Rebsorten Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay wurden neu interpretiert, um einen einzigartigen, unverwechselbaren und innovativen Champagner zu kreieren. Die H.T.S-Gruppe entschied sich für einen kleinen Winzer in der Montagne de Reims, um ein Spitzenprodukt zu erzeugen. Dank des Einfühlungsvermögens eines Mannes, der schon lange im Weingeschäft tätig ist, und der Erfahrung eines Mannes, der die traditionelle Champagnerherstellung sehr gut kennt, konnte die Gruppe ihren Champagner kreieren.

Das Ergebnis ist überraschend: Die drei Rebsorten treten in einen Dialog miteinander, vermischen sich und werden lange auf der Hefe gelagert (bis zu 48 Monate für den Grande Réserve), um jedem der drei Weinangebote von Martin Orsyn Charakter, Kraft und Eleganz zu verleihen.

Der mindestens 24 Monate gereifte und sehr süffige **Champagner Martin Orsyn Tradition** hat Aromen von reifem Pfirsich, Trockenobst und Backwaren. Er eignet sich hervorragend als Aperitif und als Begleiter von Fisch- und Meeresfrüchtegerichten.

Der **Champagner Martin Orsyn Rosé** mit einer Reifezeit von 30 Monaten auf der Hefe ist fein, originell und eigenwillig, mit Noten von roten Früchten (vor allem Blaubeeren und schwarzen Johannisbeeren) und Erdbeeren. Mit seinem frischen und sehr feinen Geschmack eignet er sich ideal als Aperitif und als Gegenstück zu herzhaften oder weißen Fleischgerichten. In Kombination mit frischen Obstdesserts ist er überraschend.

Der **Champagne Martin Orsyn Grande Réserve** reift bis zu 48 Monate auf der Hefe, was zur Entstehung eines feinen, angenehmen und charaktervollen Champagners beiträgt. Die Noten von Honig, Haselnuss und Brioche lassen Raum für eine mineralische Note und machen diesen Wein zu einem idealen Aperitif und perfekten Begleiter für Fischgerichte und mittelkräftige Wurstwaren.

Die Kreation dieser neuen Meisterwerke war eine echte Reise, die, ausgehend vom Streben der H.T.S Gruppe nach ständiger Weiterentwicklung, zur Geburt hochwertiger Champagner geführt hat, die in der Lage sind, ein heterogenes Publikum in ihren Bann zu ziehen. Die Wahl der grafischen Gestaltung des Etiketts, der Kapsel und der Kommunikation steht ebenfalls im Einklang damit: Sie tritt dem Markt entschlossen entgegen, mit einem klaren Tatendrang und mit einem Augenzwinkern in Richtung einer jungen Kundschaft, die auf jeden Fall Produkte will, mit denen sie experimentieren kann, in all ihren Formen. Die kräftigen, satten Farben wechseln sich elegant mit dem Glanz der Metallic-Farben ab, der Minimalismus des Etiketts ist der Auftakt zu einem raffinierten, eleganten, neuen Geschmackserlebnis.

16

Ein buntes Weihnachtsfest, wie es sich nur mit den Augen der Kinder erleben lässt

Süße, Inspiration und ein Hauch von Magie. Süße, Inspiration und ein Hauch von Magie. Dies sind die Hauptbestandteile der Weihnachtsangebote der Gruppe: eine große Auswahl, die von traditionellen Geschmacksrichtungen bis hin zu den innovativsten Ideen reicht, um ein Weihnachten der Freude und des Teilens zu erleben.

Weihnachten mit Hausbrandt, die Visitenkarte des guten Geschmacks

Die Qualität, die die Weihnachtsangebote von Hausbrandt seit jeher auszeichnet, wird in diesem Jahr durch die Handschrift von zwei Geschmackskünstlern bereichert, um die Leidenschaft der Marke für hochwertige Süßwaren zu unterstreichen.

Sogno di Caffè e Zabaione (Ein Traum von Kaffee und Zabaglione) ist das exklusive Sauerteiggebäck,

Die Hausbrandt-Gruppe im internationalen Tempel der Gastfreundschaft

Auch in diesem Jahr war die Präsenz der Hausbrandt-Gruppe auf der wichtigsten internationalen Fachmesse für das Gastgewerbe und die Gastronomie eine wertvolle Gelegenheit, die Exzellenz der Produkte der Gruppe zu bestätigen, dem Markt neue interessante Vorschläge zu präsentieren, neue und langjährige Partner und Freunde zu treffen und wichtige Kooperationen mit echten Geschmackskünstlern hervorzuheben.

Vom 22. bis 26. Oktober interpretierte unser Stand in Mailand beispielhaft das von HostMilano für die Ausgabe 2021 vorgegebene Thema „New Shapes of Hospitality“ (Neue Formen des Gastgewerbes), indem wir nicht nur die zahlreichen Vorschläge mit unseren Marken vorstellten, sondern auch echte multisensorische Erlebnisse konzipierten und interessante Veranstaltungen schufen, die vom Publikum mit Begeisterung aufgenommen wurden.

Der essenzielle und elegante Charakter des Schwarz-Weißen hat unseren Ausstellungsraum gestaltet und unsere ikonische Hausbrandt-Kaffeemaschine hervorgehoben, die zu diesem Anlass in flammendes Rot getaucht wurde. Es war Präsident Martino Zanetti, der die historische Marke in einem nüchternen und raffinierten Kontext mit einer zeitgenössischen künstlerischen Vision von großer Wirkung aufwerten wollte. Dieser originelle und freundliche Ort war der perfekte Rahmen für die Verkostung unserer besten Produkte. An der Cafeteria-Theke wurde eine Auswahl der besten Hausbrandt-Kaffees und Single-Origin-Kaffees in epica®-Kapseln angeboten, mit besonderem Schwerpunkt auf dem neuen Hausbrandt BIO 100% Arabica. Ein Kaffee mit süßem Aroma und intensivem Nachgeschmack, der am Gaumen eine angenehme Säure besitzt, die durch Noten von frischen Früchten und einem Hauch von Mandeln ausgeglichen wird. Er wurde an einem speziellen Stand mit einer Untercounter-Espressomaschine serviert. Auch Theresianer und Zerocinquanta stellten die Qualitäten ihrer Biere in den Mittelpunkt und präsentierten Sondereditionen: das Original Winter Beer und den kreativen Theresianer Adventskalender. Ein Degustationstisch war auch für die Weine von Col Sandago reserviert, den herausragenden Sprösslingen des gleichnamigen Hügels, wo sich nicht nur die Glera-, sondern auch die einzigartige Wildbacher-Traube angesiedelt hat und Weine mit einer einzigartigen und unverwechselbaren Persönlichkeit hervorbringt.

Wenn die Produkte der Gruppe die Protagonisten unserer Präsenz auf der HostMilano waren, so waren die Veranstaltungen mit den Starpartnern unserer Marken das Herzstück der Veranstaltung. Echte Shows, die sich auf Qualität und unser Konzept der Gastfreundschaft und des Willkommens konzentrieren.

Chefkoch Alessandro Borghese begeisterte die Anwesenden mit einem originellen Rezept, das die Aromen unseres Kaffees hervorhebt: „Gedämpfte Bao auf Kastanienblättern mit Rinderbacke, gemahlener Hausbrandt-Kaffee Gourmet Columbus, Kakao, Kardamom, Vanille-Persimonen-Chutney“. Sein großes Kommunikationstalent und sein einnehmender Elan taten ihr Übriges.

Der **Barkeeper Bruno Vanzan** schlug bei einem Doppeldate am Wochenende neue Cocktails auf der Basis von Kaffee und Bier vor, immer originell und innovativ. Der „Fake Beer, twist on Penicillin“ hatte Theresianer Winterbier als Hauptzutat, während der „Manhattan al Caffè“ unseren Hausbrandt Gourmet Columbus in den Mittelpunkt stellte.

Der **Konditormeister Andrea Tortora** hat sich eine ungewöhnliche und sehr malerische Art ausgedacht, den Hausbrandt Pandoro zu servieren, den Tortora selbst kreiert hat: „Warmer Pandoro mit Hausbrandt Gourmet Columbus Espresso,

das Maestro Sal De Riso für Hausbrandt kreiert hat: ein Originalrezept, das den traditionellen Panettone mit neuem Leben erfüllt. Ein weicher Sauerteig, gefüllt mit köstlicher Zabaglione-Creme und leckeren Schokoladentropfen, und überzogen mit einer intensiven Glasur, die den Duft von Schokolade, Zabaglione und Kaffee noch verstärkt. Ein ebenso einfaches wie überraschendes Rezept, das die Originalität und Kreativität eines Meisters wie Sal De Riso offenbart.

Der von Hausbrandt präsentierte **Pandoro** ist eine Kreation von Maestro Andrea Tortora, dem es gelungen ist, seinem Rezept absolute Weichheit und Duft zu verleihen. Nur wenige, aber um so hochwertigere Zutaten wie Butter, Eier, Mehl, Zucker und Hefe werden sorgfältig ausgewählt und langsam und behutsam vermengt, wie in der besten Konditoreitradition üblich. Das Ergebnis ist ein außerordentlicher Pandoro.

Zwei Hausbrandt-Klassiker runden das Angebot an Weihnachtsgebäcken ab: Der **Panettone Glassato**, eine exzellente Interpretation des traditionellen Panettone, angereichert mit dem natürlichen Aroma der Madagaskar-Vanille, köstlich dekoriert mit kandierten Früchten und Sultaninen, und überzogen mit einer köstlichen Haselnuss- und Mandelglasur; und der **Panettone Specialità Delice**, mit einem weichen Teig, der dank der mit kandierten Schalen zubereiteten Orangenpaste den Duft von Zitrusfrüchten hervorhebt und mit der mürben Haselnussglasur den Gaumen erobert.

Alle weihnachtlichen Angebote von Hausbrandt sind farbenfroh, fantasievoll und stimmungsvoll verpackt, damit alle Kunden, die sich für unsere Süßwaren entschieden haben, den Zauber der Weihnacht in vollen Zügen genießen können.

Theresianer: ein kreatives und verspieltes Weihnachtsfest, um sich unbeschwerte Tage zu erfreuen

Was könnte Schöner sein, als die preisgekrönten Produkte von Theresianer mit einem kultigen, heiteren und zeitgemäßen Bild wie dem „Winter Deer“ zu schmücken?

Ein lustiges, bebrilltes Rentier prangt auf der Verpackung des bewährten **Winter Beers**, einem unfiltrierten, leicht würzigen, obergärigen Doppelmalzbier mit dem Duft von Trockenfrüchten und Röstaromen, das sich perfekt für Abende mit Freunden während der Weihnachtsfeiertage eignet. Eine witzige und sympathische Figur verkörpert perfekt den Geist unseres preisgekrönten Produkts, das seit Jahren allen Kunden, die sich dafür entscheiden, besondere Momente beschert.

Auch der **Adventskalender** präsentiert sich heuer in neuem Gewand: Leuchtende, kraftvolle Farben bereichern diese besondere Schmuckkiste, mit der man die ganze Theresianer-Welt entdecken und genießen kann. Der Adventskalender, der Tag für Tag Bierfans und -liebhabern die Wartezeit auf Weihnachten verschönerte, enthielt Produkte, thematische Gadgets und alle Theresianer Biere im 0,33-l-Format. Die geschmackliche Reise des Kalenders mit unserem netten Rentier endete in einer Sonderedition mit einem Überraschungsbier. Ein originelles Präsent zum Verschenken und Beschenktwerden, eine perfekte Synthese des vergnüglichen Charakters, den unsere Marke mit ihrer Produktion zum Ausdruck bringt.

Auch die eher traditionellen Angebote brachten mit dem exklusiven Bierbrand, den Theresianer 0,75er Holzkisten und dem Dreier-Karton mit Zerocinquanta-Bieren frischen Wind in die Theresianer Weihnachtswelt.

Col Sandago, Hochwertiges zum Anstoßen und erstklassige Süßwaren

In diesem Jahr gibt es nicht nur Wein bei Col Sandago. Die ausgezeichneten Weinangebote unserer Marken, von Undici bis Wildbacher, von Costa dei Falchi bis zu den Spirituosen, wurden von einer exklusiven Neuheit begleitet, die unvergessliche Verkostungsmomente mit Col Sandago bescherte.

Der Konditormeister Sal De Riso hat ein Originalrezept entwickelt, um den Panettone Col

Sandago ins Leben zu rufen, einen handwerklich gebackenen Kuchen mit Natursauerteig, gefüllt mit australischen Sultaninen, mit kandierten Orangenschalen und kostbaren Diamant-Zitronatzitronen. Ein Panettone, der die beste Weihnachtstradition neu interpretiert und aufwertet, indem er seinen Genießern die Authentizität eines handwerklichen Produkts, die Weichheit aufgrund des langsamen Gärvorgangs und den Duft edler Vanille auf die Tafel bringt.

Ein einfaches und authentisches Gebäck, das perfekt zu den fruchtigen und blumigen Noten unseres Prosecco Undici passt.

Die Verpackungen des Panettone und der Weine von Col Sandago sind farbenfroh, um den Moment des Schenkens und Teilens zu etwas wirklich Besonderem zu machen.

20

Die Exzellenz der Konditoreikunst wird zum Hausbrandt-Markenbotschafter

Eine starke Verbundenheit mit traditionellen Werten, eine Leidenschaft für die Qualität von Rohstoffen, eine Liebe zur Exzellenz, die aus handwerklichem Können entsteht. Dies sind nur einige der Elemente, die wir mit dem großen Konditormeister Salvatore De Riso gemeinsam haben und die uns dazu veranlasst haben, eine so wichtige Partnerschaft einzugehen, dass wir ihn offiziell zum Markenbotschafter von Hausbrandt ernannt haben.

Die dreijährige Zusammenarbeit umfasst eine Reihe gemeinsamer Aktivitäten zwischen dem Maestro und unserer Marke. Wir haben bereits eine spezielle Mischung aus 100% Arabica-Kaffee speziell und exklusiv für De Riso kreiert, die derzeit in seiner Konditorei an der Strandpromenade von Minori verwendet wird.

Der große neapolitanische Konditor hat für Hausbrandt zwei Rezepte für Sauerteigprodukte entwickelt, die perfekt zu unseren Mischungen passen und deren organoleptische Eigenschaften verbessern. Die erste, **Sogno di Caffè e Zabaione**, ist eine kreative Neuinterpretation des Panettone-Kuchens, die die Aromen des Hausbrandt-Kaffees hervorhebt und ihn durch die Kombination mit der Zabaione-Creme unwiderstehlich macht. Der weiche Hefeteig (ohne Sultaninen, Zitronen oder kandierte Orangen) ist nicht nur mit der köstlichen Creme, sondern auch mit Schokoladentropfen gefüllt und mit einer intensiven Glasur überzogen, die den Duft von Kaffee und Kakao noch verstärkt. Ein innovativer Kuchen mit einem Hauch von Tradition, der zur Weihnachtszeit 2021 auf den Markt kommt und von unserem Publikum mit Begeisterung aufgenommen wird. Der zweite, ein zarter Hefekuchen mit originellen Aromen, ist für das Osterfest 2022 bestimmt.

Die Zusammenarbeit mit diesem großen Konditor wird auch mit verschiedenen Werbeinitiativen für B2B- und B2C-Zielgruppen fortgesetzt: Der Maestro wird bei Veranstaltungen und Messen zu Gast sein, um mit unserer Marke das beste internationale Publikum zu erreichen und die italienische Exzellenz in der Welt zu bestätigen. Während der HostMilano-Messe war De Riso zum Beispiel Gast und Sprecher in unseren Räumen und hat seine Konditorkunst von der besten Seite gezeigt, indem er sich für den ersten Platz bei der Panettone-Weltmeisterschaft qualifiziert hat.

Die Synergie zwischen Hausbrandt und Sal De Riso wird viele Überraschungen bereithalten und das Beste der italienischen Süßwaren- und Kaffeexzellenz durch neue Wege und Möglichkeiten präsentieren.

„Ich habe die Partnerschaft mit Hausbrandt Trieste 1892 mit Begeisterung begrüßt, denn“, erklärt Sal De Riso, „wir gehen beide von zwei grundlegenden Annahmen aus: die absolute Vorliebe für das Produkt und die strategische Vision. Eine Partnerschaft, die weit über die einfache Nutzung des gemeinsamen Images hinausgeht.“ Sal De Riso

Bittermandeleis, Kaffee-Mandelmilch-Popcorn und geraspelter Schokolade“.

Der „**Pizza-Forscher**“-**Chefkoch Renato Bosco** hat ein Rezept kreiert, in dem unser Theresianer Bier eine Hauptrolle spielt. Bei dem vom Chefkoch vorgestellten „Bier- und Getreide-Crunch“ dient unser Winterbier Theresianer sowohl als Hauptzutat der Focaccia als auch als Beilage in Form einer Reduktion, zusammen mit einem Käsefondue aus Monte Veronese und einem Kürbiskuchen.

Der **Konditormeister Sal De Riso** schloss die interessante Liste der von Geschmacksexperten geleiteten Veranstaltungen ab. Er feierte nicht nur seinen Sieg bei der Panettone-Weltmeisterschaft, sondern präsentierte auch eine Vorschau auf sein exklusives Rezept für Hausbrandt *Sogno di Caffè e Zabaione*, einen duftenden und weichen Hefekuchen, der das traditionelle Panettone-Rezept neu interpretiert und in ein unwiderstehliches Dessert verwandelt.

Diese Ausgabe der HostMilano 2021 hat es uns ermöglicht, erneut mit allen wichtigen Akteuren des Hotel- und Gaststättengewerbes in engen Kontakt zu treten und sie über alle Entwicklungen und den Trend zur kontinuierlichen Forschung und Innovation unserer Marken zu informieren.

28

Mit der Cibus 2021 können wir uns wieder ein Stück näher kommen

Das größte Schaufenster für Lebensmittel aus Italien war für Hausbrandt eine gute Gelegenheit, endlich wieder Kunden und Liebhaber von Lebensmitteln persönlich zu treffen.

Vom 31. August bis zum 3. September fand in Parma die renommierte Messe CIBUS statt, auf der das Beste, was der Lebensmittelsektor zu bieten hat, präsentiert wurde. Die edlen Hausbrandt-Mischungen konnten sich dieses wichtige Ereignis nicht entgehen lassen und banden Kunden, Liebhaber und Akteure der Branche in ein einzigartiges Verkostungserlebnis ein. Der Stand wurde nämlich so konzipiert, dass die organoleptischen Eigenschaften unserer Kaffees dank der Illustrationen der sensorischen Profile der Mischungen bestmöglich verstanden werden können.

Die Messe war auch eine Gelegenheit, das neue Angebot von Hausbrandt für den Einzelhandel und den Großhandel vorzustellen, ein Strauß von Vorschlägen, die den Geschmack jedes Verbrauchers treffen:

MOKA - 100% Arabica-Kaffee gemahlen in der 250-g-Dose, mit angenehmem Schokoladenaroma und mildem, süßem Geschmack;

GOLD DELIZIA - Kaffeemischung aus Arabica und Robusta gemahlen in 250-g-Packungen, mit reichem Aroma und vollem Geschmack, ideal für alle, die einen intensiven Kaffee lieben.

Die neue Linie kompatibel, recycelbarer Aluminiumkapseln konnte ebenfalls das reiche Angebot an verschiedenen Kaffeesorten demonstrieren:

GOURMET - 100 % gemahlener Arabica-Kaffee, eine elegante und raffinierte Mischung mit würzigen und zitrusartigen Noten;

INTENSO - eine delikate, aber anhaltende gemahlene Kaffeemischung mit Noten von dunkler Schokolade, gerösteten Haselnüssen und Keksen;

DECAFFEINATO - eine delikate und angenehme Mischung aus entkoffeiniertem gemahlenem Kaffee mit Noten von Schokolade und Trockenfrüchten, mit weniger als 0,1 % Koffein.

Unsere Gäste konnten auch die wichtigsten Kaffeemischungen und Single-Origin-Kaffees in **epica®-Kapseln probieren**, dem von Hausbrandt patentierten System, das ausschließlich mit Guzzini|Hausbrandt-Kaffeemaschinen kompatibel ist.

Es handelte sich um ein besonders angenehmes und wichtiges Treffen für die Marke und alle Akteure

des Sektors, das es ermöglichte, die Bedeutung des Austauschs und des sensorischen Erlebnisses bei der Präsentation von Lebensmitteln und Weinen zu unterstreichen.

30

Theresianer und Col Sandago: Produkte auf dem Siegerpodest

Qualität und Exzellenz sind zwei Fixpunkte in der Produktion der gesamten H.TS Gruppe und auch in diesem Jahr wurden einige unserer Col Sandago und Theresianer Produkte bei den wichtigsten nationalen und internationalen Wettbewerben ausgezeichnet.

Wir sind stolz auf die erzielten Ergebnisse, denn wir wissen, dass diese Auszeichnungen das Ergebnis der Teamarbeit von Fachleuten sind, die mit Leidenschaft und Hingabe daran arbeiten, Weine und Biere auf höchstem Niveau zu erzeugen.

Theresianer bei der New York Beer International Competition 2021

Die zehnte Ausgabe der New York Beer International Competition, einer renommierten internationalen Veranstaltung, die die besten Bierhersteller der Welt zusammenbringt, bot die Gelegenheit, einige der besten Theresianer-Produkte ins Rampenlicht zu stellen.

An dem Wettbewerb nahmen über 800 Biere in 30 Kategorien teil, mit Herstellern aus 14 verschiedenen Ländern, und die wichtigsten Einkäufer der Branche bewerteten die besten Biere.

Theresianer ist stolz auf den Titel **Brewery of the Year** - Italien: eine Auszeichnung für die Liebe zur Qualität und die Leidenschaft für die Tradition, die das Unternehmen seit jeher auszeichnet.

Die Jury war fasziniert und erkannte den Wert unserer Biere an, und sie verlieh ihnen einige der anspruchsvollsten Auszeichnungen: eine **Goldmedaille** für das **Theresianer Premium Lager** (mit 95 Punkten) und eine **Bronzemedaille** für das **Theresianer Vienna** (mit 90 Punkten). Ihre organoleptischen Eigenschaften und ihre Typizität haben diese beiden Biere in ihren Kategorien hervorstechen lassen.

Theresianer triumphiert bei der Berlin International Beer Competition

Eine „**Double Gold**“ für Strong Ale, **Goldmedaille** für Gluten-Free, Bock und Vienna, **Silber** für Wit und **Bronze** für IPA, Premium Lager und Premium Pils. Dies ist die reiche Ausbeute von Theresianer auf der Berlin International Beer Competition, eine Gelegenheit, die genutzt wurde, um die große Berufung unserer Brauerei für Qualität unter Beweis zu stellen, die durch die Intuition von Martino Zanetti und die Professionalität von Stefano Bertoli, einem großen Braumeister, wieder zu Ruhm gebracht wurde.

Col Sandago bei der Merano Wine Hunter

Die Mission dieses prestigeträchtigen Wettbewerbs ist bereits in seinem Namen enthalten: die Merano Wine Hunter ist auf der Suche nach Exzellenz, nach den besten Ausdrucksformen der nationalen und internationalen Weinkultur.

Auch in diesem Jahr gehören einige unserer Weine zu dieser hochkarätigen Gruppe, die es geschafft hat, die Gaumen und Nasen der Juroren, bestehend aus Technikern, Sommeliers, Barkeepern, Weinhändlern, Fachjournalisten und Weinliebhabern, zu überzeugen.

Ein **WineHunter Award GOLD** ging an den **Wildbacher Biotipo Di Col Sandago Colli Trevigiani IGT 2015**, während ein **WineHunter Award RED** an den **Udici Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG des Jahrgangs 2019 Rive di Collalto** ging.

Die Exzellenz des Anbau- und Produktionssystems von Col Sandago wurde von einer Fachjury anerkannt und belohnt, die in der Lage war, das volle Ausdruckspotenzial unserer Weine zu erfassen. *Excellence is an attitude*, so der Slogan des Wettbewerbs, und die Exzellenz ist die Grundlage

für jede Handlung des Unternehmens.

Auch Col Sandago unter den 5StarWines

Seit fünf Jahren veranstaltet Veronafiere eine dreitägige Verkostung, bei der die vorbildlichsten Weinbaubetriebe gewürdigt werden, die sowohl ihre Produktionssysteme ständig verbessern als auch Weine auf höchstem Niveau erzeugen. Aus dieser Erfahrung entsteht ein Verlagsprodukt, das „5StarWines - The Book“, das die besten ausgewählten Etiketten aufnimmt. Die Jury, die für die Verkostung und die Abstimmung zuständig ist, besteht aus Weinfachleuten, was die Ergebnisse des Col Sandago noch prestigeträchtiger macht.

Mit einer Punktzahl von 91/100 wurde der **2020er Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG Superiore Spumante Extra Brut Costa Dei Falchi Rive di Collalto** in die Liste der von der Jury **ausgewählten besten Weine** aufgenommen und zusammen mit 510 anderen Weinen aus der ganzen Welt in das **5StarWines - The Book** aufgenommen.

Col Sandago gewinnt auch beim Design

Das neue Image von Wildbacher ist in der internationalen Weinszene nicht unbemerkt geblieben. Die Jury der **Vinitaly Design International Packaging Competition 2021** zeichnete **den kostbaren roten IGT Colli Trevigiani di Col Sandago des Jahrgangs 2015**, dem Jahr, in dem das neue grafische Design des Produkts entworfen wurde, mit der Bronzemedaille aus.

Die Jury, die sich aus international renommierten Designern, Art-Direktoren und Journalisten zusammensetzt, prämiiert jedes Jahr die besten Verpackungen in den Kategorien Wein, Öl, Bier und Spirituosen. In diesem Jahr wurden die grafischen Elemente und Besonderheiten der neuen Wildbacher-Verpackung, die von der Mailänder Agentur Inventum entworfen wurde, gewürdigt und hervorgehoben, da sie die Geschichte eines edlen und stolzen Weins in jedem Detail erzählt.

Die geleistete Arbeit zielt darauf ab, die Tradition neu zu beleben, indem die mehrfarbige Cartagloria-Dekoration und der grafische Stil in einer zeitgenössischen Tonart neu interpretiert werden. Die Verwendung von Goldfolie, violetterm Seidenpapier, das jede Flasche umhüllt, und die kostbare Holzschatulle beeindruckten und faszinierten die Preisrichter, die in diesen Designentscheidungen den Wunsch erkennen konnten, einen bezaubernden, fast königlichen Wein zu präsentieren. Ein einzigartiger Wein auf der Weltbühne, die perfekte Verkörperung des kreativen Geistes und der Intuition von Präsident Martino Zanetti.

36

Street Food der gehobenen Klasse im Pairing mit Theresianer und Zerocinquanta

Wer sagt denn, dass Street Food nicht als hochwertiges Essen zelebriert werden kann?

Auch in diesem Jahr hat der Gambero Rosso wieder einen sehr interessanten Führer veröffentlicht, der mit mittlerweile überholten Vorstellungen aufräumt und dem hochwertigen Street Food, das einen zeitgemäßen Service bietet und in vielen Fällen die besten regionalen kulturellen Traditionen aufgreift und neu interpretiert, die verdiente Anerkennung zuteil werden lässt. Auf dieser Karte, die sich über ganz Italien erstreckt, wählt der Gambero Rosso Lokale, Food Trucks, Kioske, lokale Märkte und neue gastronomische Formate aus, die das Street Food in eine echte Kunstform verwandeln, die man in geselliger Atmosphäre erleben und genießen kann.

Und was könnte besser passen, als ein ausgezeichnetes Bier zu einem vorzüglichen Street Food? Aus diesem Grund waren **Theresianer und Zerocinquanta auch in diesem Jahr die Hauptsponsoren des „Street Food Führer 2022“ des Gambero Rosso**. Wir haben die Originalität unserer Bierangebote in die Preisverleihung für die einzelnen regionalen Gewinner eingebracht und eine Ecke eingerichtet, die der

Verkostung unserer Biere während der offiziellen Präsentationsveranstaltung für diese wichtige Publikation gewidmet war. Das breite Sortiment von Theresianer und die originellen Zerocinquanta-Vorschläge haben bewiesen, dass sie in der Lage sind, jede Art von Gericht zu begleiten und dessen Eigenschaften und Besonderheiten jederzeit zu unterstreichen.

Die Veranstaltung zur Präsentation des Führers fand am Montag, den 12. Juli, im MAXXI, dem Nationalmuseum der Künste des XXI. Jahrhunderts in Rom, statt und bot eine wertvolle Gelegenheit, einige der ausgezeichneten unfiltrierten Biere des Unternehmens der Öffentlichkeit vorzustellen: Theresianer Wit und Pils im Format 0,75 und Glutenfrei im traditionellen Format 0,33; das blonde Gugliemo, das IPA Cordelia und das rote Amleto von Zerocinquanta.

Mit dieser Partnerschaft wollten wir die besonders gelungene Verbindung von Bier und Street Food hervorheben, indem wir deutlich machten, dass die Qualität des Produkts dynamische, leichte und gesellige Konsumformen wie die des Street Foods annehmen kann, ohne dass dabei das Herausragende solcher Gaumenfreuden auf der Strecke bleibt.

38

Wenn Bier sich auf Grillen reimt

Was könnte besser sein, als ein ausgezeichnetes Bier mit einem saftigen Barbecue zu kombinieren? Die Zusammenarbeit unserer Marke Zerocinquanta mit einem Meister des Grills ergab sich fast von selbst. Gherardo Gaetani dell'Aquila d'Aragona, besser bekannt als Barù, hat ein neues „soziales“ Format geschaffen, in dem Tricks für das perfekte Barbecue verraten werden.

„GLUT - DIE GEHEIMNISSE DES BBQ“ ist eine Serie von sechs Episoden, die auf seinem Instagram-Profil veröffentlicht sind und in denen er seine Leidenschaft für das Grillen und die Geheimnisse der uralten Technik des Fleischgrillens auf dem Feuer erzählt. Eine Gelegenheit, über **Gugliemo**, ein traditionelles Lagerbier mit einem markanten Temperament, **Amleto**, ein malziges Bock mit starkem Charakter, und **Cordelia**, ein ausgewogenes und entschlossenes Indian Pale Ale, zu sprechen und sie auf die bestmögliche Weise mit einer der beliebtesten Techniken der Fleischzubereitung zu kombinieren. Würstchen, T-Bone-Steak, Schweinekamm, Hamburger, Rib-Eye und Rumpsteak - in jeder Folge wurden Kuriositäten und Techniken vorgestellt, mit denen diese Gerichte auf dem Grill perfekt zubereitet werden können. Gäste in der Serie waren der Chefkoch Cristiano Tomei vom Restaurant *Imbuto* in Lucca, der König der Eier und des Cinta-Senese-Schweins Paolo Parisi, der berühmte Costantino della Gherardesca und Topmodel und Schauspielerin Mariacarla Boscono. Die Wahl fiel auf die Casa Cavalleggeri, den ehemaligen Wohnsitz der Adelsfamilie della Gherardesca in der Alta Maremma.

Ein kurioses und originelles Format, das im letzten Sommer die Fans von Barù und viele Liebhaber der guten Küche unterhielt und das heute noch unter den Reels des Instagram-Profiles @Barulino zu sehen ist.

39

Hausbrandt unterstützt die Meister des Geschmacks

Die Marke Hausbrandt steht seit jeher für die Exzellenz der italienischen Gastronomie und Weintradition. Aus diesem Grund hat sie auch in diesem Jahr beschlossen, einige der renommiertesten Wettbewerbe und Initiativen zu unterstützen, die die Meisterwerke der italienischen Konditoren hervorheben.

Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021

Das Finale des prestigeträchtigen internationalen Wettbewerbs, bei dem die besten Konditorteam

der Welt gegeneinander antreten, fand am 25. September in Lyon statt. Elf Nationen nahmen am Finale in Lyon teil, darunter auch Italien, vertreten durch Lorenzo Puca, Andrea Restuccia und Massimo Pica, koordiniert durch den Präsidenten des Club Italia, Alessandro Dalmasso. Das italienische Team, das von Hausbrandt sowohl durch direktes Sponsoring des Wettbewerbs als auch durch die Unterstützung von Cast Alimenti, einer Akademie, die Hausbrandt seit vielen Jahren fördert, unterstützt wurde, belegte den ersten Platz und ließ unter anderem Japan und Frankreich hinter sich, die den zweiten bzw. dritten Platz belegten. Ein Triumph, der die Kunst der italienischen Konditorei ins rechte Licht rückt und das Talent unserer Meister in der ganzen Welt bestätigt.

Tiramisù World Cup 2021

Ein ikonisches, ebenso einfaches wie unwiderstehliches Dessert, das seit seiner Entstehung in Treviso die ganze Welt erobert hat. Und in seiner Heimat wurde es auch dieses Jahr wieder gefeiert: mit dem Tiramisù World Cup 2021, einem dreitägigen Wettbewerb, bei dem das beste Tiramisù prämiert wird, das von nicht-professionellen Tiramisù-Liebhabern hergestellt wurde. Seit der ersten Ausgabe hat Hausbrandt den Wettbewerb gesponsert und ist auch der offizielle Kaffee für die Kreation der Desserts im Wettbewerb. Moka, gemahlener Kaffee in der Dose aus 100% Arabica-Bohnen, war der Protagonist der Kreationen der Teilnehmer: ein Kaffee, der aus einer Auswahl feiner afrikanischer und mittelamerikanischer Arabica-Bohnen hergestellt wird, mit einem angenehmen Schokoladenaroma, einem süßen und weichen Geschmack und einer besonderen aromatischen Intensität. In diesem Jahr wurde eine besondere Auszeichnung geschaffen, um die wichtigste Zutat des Tiramisù ins Rampenlicht zu stellen: den Kaffee. Der Hausbrandt-Preis sah nämlich vor, dass der Halbfinalist in der Kategorie *Originalrezept*, dem es gelang, das ausgewogenste Tiramisù zu kreieren, das den Kaffee am besten zur Geltung brachte, dank der Beurteilung eines Hausbrandt-Profis direkt ins Finale einziehen konnte.

Das Sponsoring dieses Wettbewerbs ist, auch wenn die Akteure Amateure sind, für unsere Marke eine Möglichkeit, die Qualität des italienischen Konditorhandwerks zu unterstützen, und unsere Liebe zu Treviso und seiner Umgebung zu zeigen, wo sich der Hauptsitz des Unternehmens befindet.

Akademie der Meister des Natursauerteigs und des italienischen Panettone

Im September 2020 gründete eine Gruppe von Konditormeistern und anderen (Claudio Gatti, Salvatore De Riso, Maurizio Bonanomi, Paolo Sacchetti, Vincenzo Tiri und Carmen Vecchione) eine Vereinigung mit dem Ziel, die Qualität von Sauerteig und Sauerteigprodukten in der ganzen Welt zu verbreiten und zu schützen. Die „Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano“ setzt sich seither dafür ein, die Verwendung von Sauerteig bei Konditoren, Pizzabäckern und Bäckern zu fördern, die ihn seit mindestens 10 Jahren verwenden und verarbeiten, und die Qualität der in Italien hergestellten Sauerteigprodukte bekannt zu machen. Professionalität, Nachhaltigkeit und Austausch sind die Elemente, die diese wichtige Aufgabe beleben: italienische Qualität in die Welt zu bringen. Auch Hausbrandt hat sich der Sache angeschlossen und ist Partner und Sponsor der Akademie geworden.

Im Jahr 2021 wurden mehrere wichtige Veranstaltungen organisiert, um die Mission der Akademie zu verbreiten: die Nacht der Meister des Natursauerteigs in Parma am 26. Juli, die Nacht der Meister am Meer in Minori am 24. August und die Panettone-Weltmeisterschaft während der Messe HostMilano im Oktober 2021. Bei dieser Gelegenheit wurde das außergewöhnliche Fachwissen und die Erfahrung von Sal De Riso, einem Meisterkonditor, der seit Jahren mit unserer Marke zusammenarbeitet, hervorgehoben. Im Rahmen des von der Akademie organisierten internationalen Wettbewerbs, der die Qualität des traditionellen italienischen Panettone in der ganzen

Welt bekannt machen soll, wurde Maestro Sal De Riso als bester Panettone-Artist ausgezeichnet, der in der Lage ist, die Eigenschaften des Sauerteigs und die Qualität der für seine Herstellung verwendeten Rohstoffe zur Geltung zu bringen.

42

Kino, eine Leidenschaft zum Erleben und Genießen

Auch in diesem Jahr hat die Hausbrandt-Gruppe die italienische Filmkunst unterstützt und ihre große Leidenschaft für die Welt der großen Leinwand bekräftigt. Es gab zwei Veranstaltungen, bei denen die hervorragenden Marken der Gruppe ihre Fähigkeit unter Beweis stellten, eine Idee von Geschmack und Geselligkeit auf hohem Niveau zu interpretieren.

Hausbrandt bei Filming Italy Sardinien

Vom 21. bis 25. Juli fand die vierte Ausgabe des Filming Italy Sardegna Festivals statt, eine einzigartige Veranstaltung, die die kleine und die große Leinwand verbindet und die Stars der Unterhaltungswelt mit ihren Fans zusammenbringt.

Hausbrandt hat sich entschieden, die kreative Kunst des Kinos und des Fernsehens zu unterstützen, indem es die Veranstaltung sponsert und den Stars und Zuschauern die Möglichkeit gibt, einen einzigartigen und denkwürdigen Empfang zu erleben.

Die besten Hausbrandt-Mischungen bildeten den aromatischen Rahmen für Begegnungen und Vorführungen, Podiumsdiskussionen und Meisterkurse, und jeder, von den berühmtesten Stars bis zu den leidenschaftlichsten Zuschauern, konnte die vielen organoleptischen Facetten des Kaffees genießen.

Ob Espresso, Gourmet oder Koffeinfrei, der immer perfekt zubereitete Kaffee hat es geschafft, alle zu erobern.

Auch die Theresianer Biere trugen zu der Veranstaltung bei und wurden zu wertvollen und willkommenen Geschenken für die Gäste, die in die fabelhafte sensorische Welt unserer Biere eintauchen konnten.

Wir sind besonders stolz auf diese Partnerschaft, weil wir einmal mehr und auf sehr konkrete Weise unsere Liebe zur Schönheit unterstreichen, die Kunst unterstützen und unseren Gästen unvergessliche Geschmackserlebnisse bieten konnten.

Hollywood Celebrities Lounge bei den 78. Filmfestspielen von Venedig

Vom 1. bis 11. September standen die 78. Filmfestspiele von Venedig im Rampenlicht des nationalen und internationalen Kinos, ein historisches Ereignis, das jedes Jahr seinen Elan bei der Interpretation von Trends im zeitgenössischen Kino unter Beweis stellt.

Die exklusive Hollywood Celebrities Lounge war ein Salon, ein Ort der Begegnung und des Austauschs für viele der anwesenden Stars, aber auch Gastgeber von Galadiner und Cocktailpartys, die zu den begehrtesten des Festivals gehörten. Die Produkte der Hausbrandt-Gruppe und die Gestaltung des Lounge-Bereichs empfingen die Gäste auf raffinierte und elegante Weise, auch dank der Hintergrundmusik von Radio Monte Carlo.

Die besten Hausbrandt-Mischungen in *epica*®-Kapseln haben dank ihrer Einfachheit und hervorragenden Zubereitungsergebnisse die Gaumen der anspruchsvollsten Kaffeeliebhaber verwöhnt.

Die Biere Theresianer und Zerocinquanta belebten die Momente der Entspannung, der Geselligkeit und der abendlichen Unterhaltung der Gäste und boten eine Verkostungsreise durch die besten Brautraditionen des Unternehmens.

Wie immer war es eine positive Erfahrung, die zum vierten Mal in Folge die Exzellenz der Filmkunst mit der überraschenden Interpretation des Geschmacks, den die Produkte von Hausbrandt

und Theresianer denjenigen bieten können, die sich verführen lassen, verband. Eine Zusammenarbeit, bei der das Erlebnis an erster Stelle steht und die denjenigen, die die Magie des Kinos in einer der spektakulärsten Städte der Welt erleben durften, in angenehmer Erinnerung bleiben wird.

Fr

3

Comme c'est le cas pour les événements de guerre qui ne durent pas longtemps et, comme je l'avais déjà indiqué, dans les textes de « La Guerre des mondes » de H.G. Wells et de « Retour au meilleur des mondes » de A. Huxley, les traces comportementales de l'agresseur peuvent être facilement retrouvées malgré l'impréparation et les indications confuses.

Nous, les petits hommes, jour après jour, de plus en plus conscients que la certitude de gagner doit être combinée à la certitude de trouver le visage de l'ennemi, nous travaillons honnêtement sans nous arrêter.

La lumière de l'aube, en ce moment sombre, devient de plus en plus apparente.

Avec toute mon affection et ma proximité,
Martino Zanetti

6

Martino Zanetti au [e]Design Festival

Une exposition d'art qui place le spectateur au centre

« La couleur est mon interprétation de la réalité. La sensibilité humaine n'est pas faite de mots. Trop de mots tuent l'objet artistique. Pour moi, la peinture, c'est la couleur, l'émotion, et l'émotion n'est pas une forme. La couleur est mon interprétation des sensations. L'esprit n'a pas besoin de mots. Là où il y a un mot, il n'y a pas d'objet. » Martino Zanetti

Le voyage exploratoire de notre président Martino Zanetti dans le monde de l'art a eu, cette année encore, l'occasion de communiquer et de transmettre au spectateur des émotions, des sensations et des impressions captivantes et vibrantes, grâce à l'exposition « **Couleur et perspective. De hominis dignitate.** ». Un véritable parcours raisonné développé par l'artiste pour exprimer le concept clé de la « transmission artistique » : tout ne naît qu'au moment où l'individu-spectateur réalise le concept dans l'œuvre, c'est-à-dire lorsqu'il ou elle concrétise, en paroles, en gestes ou en actes, ce qui est sa pensée.

L'exposition faisait partie de la proposition culturelle du **[e]Design Festival et a rempli les salles du Musée Santa Caterina de Trévise du 9 septembre au 3 octobre 2021.**

Si Martino Zanetti a toujours poursuivi ses recherches dans le domaine des couleurs et de l'expérimentation matiériste, il le fait de manière encore plus innovante dans cette exposition, en mettant en scène les œuvres de grands artistes du passé. Les grandes feuilles de plexiglas peint sont entrecoupées de reproductions de gravures sur bois tirées de textes architecturaux historiques de Sebastiano Serlio, Andrea Palladio, Daniele Barbaro et Vitruvius, illustrant la recherche expérimentale qui place l'individu-spectateur au centre. Tout le plan de l'exposition est basé sur les lois de la perspective et vise à mettre en valeur l'art sous ses différentes formes : l'art plus vivant, matiériste et basé sur l'émotivité de la couleur de Martino Zanetti et ses études sur les artistes du passé qui ont inspiré son travail.

Pour accompagner l'exposition, le 16 septembre, à l'auditorium du Musée de Santa Caterina, une intéressante conférence a été organisée sur les figures d'Andrea Palladio, Paolo Veronese et Daniele Barbaro aussi bien que sur le mystère qui les unit, caché depuis plus de 400 ans dans la Villa de Maser.

Grâce à la rencontre avec l'architecte Donatella Bertelli et la journaliste Barbara Codogno, Martino Zanetti a parlé de la perspective, de la transmission artistique et de la façon dont la succession des fresques de la Villa cache, selon son intuition et ses recherches, la main des véritables auteurs des œuvres de William Shakespeare.

Les peintures et les perspectives raffinées de la Villa font du spectateur le protagoniste de la découverte d'une vérité cachée : il admire l'acteur mais il est également impliqué dans l'espace de la scène, créant un kaléidoscope de sensations immersives.

C'est le même principe que Martino Zanetti suit dans son art : il laisse à l'esprit du spectateur le soin de *synthétiser* et, en quelque sorte, de *créer l'œuvre elle-même*.

« Rien n'existe s'il n'y a pas quelqu'un qui en bénéficie. La transitivité et l'achèvement se produisent dans la perception de l'œuvre picturale par le spectateur. Le résultat de l'équation sur la surface se produit au moment correspondant, égal et opposé, de la perception du spectateur. Cet élément harmonique d'équilibre parfait, c'est la transitivité de l'art » Martino Zanetti

L'exposition a été organisée par Luciano Setten et Paola Bellin, qui ont déclaré : « Parler avec lui de ses études sur la culture humaniste et de la Renaissance, être accompagnés pour toucher son travail artistique de nos propres mains, voir la puissance de la couleur, l'énergie vitale pure et pleine, tout cela a confirmé notre désir de penser et de réaliser une exposition qui donnerait un caractère complet à la figure de Martino Zanetti. Le geste artistique, attentif et sûr, la pensée en évolution continue et animée par cette curiosité désormais rare, nous a révélé que notre territoire est riche en esprits créatifs, cachés à la plupart des gens ».

10

Quand l'art rencontre l'excellence du café

L'exposition **Leopoldo Metlicovitz et Hausbrandt : Graphisme et Image** s'est déroulée dans les salles du Musée Bailo de Trévise pendant la programmation du [e]Design Festival, du 25 février au 26 mars 2021, offrant un aperçu de l'évolution de la marque Hausbrandt et de l'association qui la lie depuis toujours au monde de l'art.

Les œuvres exposées dans trois salles du Musée de Trévise constituaient un véritable voyage à travers l'histoire des arts appliqués. Couvrant la période de 1892 à 2019, l'histoire de Hausbrandt était racontée à travers une série de croquis originaux de Leopoldo Metlicovitz destinés à la mise en place d'une foire commerciale de l'époque, ainsi qu'à travers des affiches publicitaires également créées par Metlicovitz et Luciano Biban, figure de proue du graphisme frioulan. Biban a été également le créateur, dans les années 1960, du logo « Moka » et une salle du musée était consacrée à cette création originale et réussie. L'exposition se terminait par une section entièrement consacrée à l'image contemporaine de la marque, résultat d'un restylage méticuleux réalisé par le studio autrichien Demner, Merlicek & Bergmann.

L'exposition a été une occasion importante de souligner comment, au début du XXe siècle, l'art faisait corps avec le graphisme et la publicité, et réussissait à créer des œuvres iconiques capables de laisser leur empreinte dans un domaine comme dans l'autre. Dès le début, Hausbrandt a fait preuve d'un esprit novateur et d'une capacité marquée à interpréter les tendances de son époque, notamment l'utilisation de la publicité. C'est pourquoi la marque a décidé de collaborer, dès le début des années 1900, avec certains des plus grands noms de l'époque dans ce domaine

: Dudovich, Sencig, Metlicovitz. Les campagnes qu'ils ont créées étaient si distinctives et originales qu'elles font toujours partie de l'iconographie et du patrimoine graphique de Hausbrandt, et elles sont utilisées pour illustrer certains aspects de la marque (de l'emballage au design des points de vente).

L'exposition a été organisée, avec Hausbrandt, par Paola Bellin, Andrea Biban et Luciano Setten, en collaboration avec UBIS Design Network, et a été bien accueillie tant par les visiteurs ordinaires que par les connaisseurs du graphisme publicitaire et de l'art du XXe siècle. Tout aussi intéressante est la visite virtuelle, créée par UBIS Design Network, grâce à laquelle il est encore possible de visiter l'exposition en 3D, en retraçant l'évolution de la marque au fil du temps.

12

RE-Design Cup, un nouveau style pour accompagner nos cafés

Après le restylage du logo historique Hausbrandt, nous ne pouvions manquer de redessiner nos tasses, l'un des éléments les plus représentatifs de la marque dans les bars et restaurants qui nous choisissent.

Outre la réinterprétation graphique de la cafetière moka, qui sirote son café aromatique avec une nouvelle verve, nous avons étudié une nouvelle palette de couleurs : vives, vibrantes et joyeuses, en accord avec tous les derniers choix de communication du Groupe, de l'emballage des produits aux communications dans les points de vente. Bleu ciel, mandarine, prune, vert sapin, turquoise et rose chaud sont les six teintes qui habillent nos tasses, leur donnant une nouvelle énergie, tandis que les soucoupes reproduisent certains détails du logo, le réinterprétant presque de manière abstraite.

En plus des tasses à café, le nouveau design a été appliqué aux tasses à cappuccino, au pichet à lait et aux paquets, pour une image coordonnée et uniforme, et pour faire de ces nouveaux ensembles une idée de cadeau très impactant.

14

Martin Orsyn, une nouvelle idée de Champagne

Un projet ambitieux, une inspiration romantique et authentique qui rencontre les souhaits du public : des connaisseurs, des passionnés et des jeunes qui s'intéressent à l'univers œnologique avec toujours plus de compétences peuvent désormais se laisser émerveiller par la ligne Martin Orsyn.

La fusion de raisins d'excellence et le partenariat avec les maîtres français ont créé des bijoux de saveurs et d'arômes, des Champagnes qui allient la tradition d'une méthode de production historique à la fraîcheur de produits séduisants et stimulants. Un plongeon plein de peps et d'énergie.

Les raisins Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay ont été réinterprétés pour créer un champagne unique, distinctif et innovant. Le choix du Groupe H.T.S a été de s'en remettre à un petit viticulteur de la région de la Montagne de Reims pour réaliser un produit d'excellence. Grâce à la sensibilité de longue date des acteurs vinicoles et à l'expérience des détenteurs d'une connaissance approfondie de la production traditionnelle du champagne, le Groupe a pu créer son *propre Champagne*.

Le résultat est surprenant : les trois cépages dialoguent entre eux, se fondent, s'affinent sur levures pendant de longues périodes (jusqu'à 48 mois pour la Grande Réserve) pour conférer leur caractère, leur force et leur élégance à chacune des trois propositions signées Martin Orsyn.

Le **Champagne Martin Orsyn Tradition**, avec au moins 24 mois de vieillissement et facile à boire, présente des arômes de pêche mûre, de fruits secs et de gâteaux cuits au four. Excellent en apéritif,

il accompagne parfaitement les plats à base de poisson et de crustacés.

Le **Champagne Martin Orsyn Rosé** vieilli sur les levures au moins 30 mois est délicat, original et surprenant, avec des senteurs de fruits rouges (notamment de myrtilles et de cassis) et de fraise des bois. Avec son goût frais et sa grande finesse, il se montre idéal en apéritif et en accompagnement de plats salés ou à base de viande blanche. Il surprendra, associé à des gâteaux à base de fruits frais.

Le **Champagne Martin Orsyn Grande Réserve** est, lui, vieilli 48 mois sur les levures, contribuant à produire un champagne agréable, de caractère et de haute qualité. Les notes de miel, de noisette et de brioche laissent également place à une touche minérale et rendent ce vin idéal en apéritif et irréprochable pour exalter des plats de poisson et les charcuteries de moyenne maturation.

La création de ces nouveaux chefs-d'œuvre a été un véritable parcours qui, entre l'impulsion et l'évolution continue du Groupe H.T.S, a conduit à la naissance d'un Champagne de qualité supérieure, capable de captiver un public varié. Le choix de la charte graphique de l'étiquette, de la capsule et de la communication va également dans ce sens : le produit fait face au marché de façon déterminée, avec un appel à l'action évident, faisant de l'œil à une clientèle jeune ou, tout du moins, désireuse de tester de nouveaux produits sous toutes leurs formes. Les couleurs fortes et pleines marquent un élégant contrepied aux reflets métalliques, le minimalisme de l'étiquette laisse présager d'une dégustation sophistiquée, élégante, nouvelle au palais.

16

Un Noël en couleurs, à vivre avec des yeux d'enfants

Douceur, inspiration et une touche de magie. Ce sont les ingrédients clés des propositions de Noël du Groupe : un large choix qui va des saveurs traditionnelles aux idées les plus innovantes, pour vivre un Noël de joie et de partage.

Noël Hausbrandt, la signature du goût

La qualité qui a toujours distingué les propositions de Noël de Hausbrandt s'enrichit cette année de la signature de deux artistes du goût, une façon d'affirmer la passion de la marque pour la confiserie de haut niveau.

Sogno di Caffè e Zabaione c'est le gâteau au levain exclusif créé pour Hausbrandt par le Maître Pâtissier Sal De Riso : une recette originale qui réinvente le panettone traditionnel. Une pâte levée moelleuse, fourrée d'une délicieuse crème de sabayon et de savoureuses pépites de chocolat et recouverte d'un glaçage intense qui amplifie les parfums du chocolat, du sabayon et du café. Une recette aussi simple que surprenante, qui révèle l'originalité et la créativité d'un maître comme Sal De Riso.

Le **Pandoro** proposé par Hausbrandt est une création du Maître Pâtissier Andrea Tortora, qui a su donner à sa recette une douceur et un parfum absolus. Peu d'ingrédients de haute qualité, tels que le beurre, les œufs, la farine, le sucre et la levure, sont soigneusement choisis et mélangés délicatement et lentement, comme dans la meilleure tradition pâtissière. Le résultat est un pandoro exceptionnel.

Deux classiques de Hausbrandt complètent la gamme des gâteaux de Noël : le **Panettone Glassato**, une excellente interprétation du panettone traditionnel enrichi par l'arôme naturel de la vanille de Madagascar, agrémenté d'une pluie de fruits confits et de raisins secs et recouvert d'un délicieux glaçage aux noisettes et aux amandes ; et le **Panettone Specialità Delice**, avec sa pâte souple qui met en valeur les parfums d'agrumes grâce à la pâte d'orange préparée à partir d'écorces confites et qui séduit le palais avec le glaçage croustillant aux noisettes.

Toutes les propositions de Noël de Hausbrandt sont présentées dans des emballages colorés, oniriques et évocateurs, afin que tous les clients qui ont choisi nos gâteaux puissent vivre pleinement la magie de Noël.

Theresianer : un Noël créatif et ludique, pour profiter de journées sans souci

Quoi de mieux que d'habiller les produits gagnants de Theresianer avec une image iconique, légère et contemporaine comme le « Winter deer » ?

Un renne à lunettes sympathique figure sur l'emballage de l'historique **Winter Beer**, une bière double malt légèrement épicée, non filtrée et de fermentation haute, au parfum de fruits secs et aux notes de biscuit, parfaite pour accompagner les soirées passées ensemble pendant la période de Noël. Un personnage amusant et attachant incarne parfaitement l'esprit d'un produit gagnant, qui offre depuis des années des moments privilégiés à tous les clients qui le choisissent.

Cette année, le **Calendrier de l'Avent** a également un nouveau look : des couleurs vives et éclatantes enrichissent ce coffret spécial qui vous permet de découvrir et de savourer l'ensemble du monde Theresianer. Le calendrier de l'Avent, qui, jour après jour, a tenu compagnie aux amateurs de notre bière en attendant Noël, contenait des produits, des gadgets à thème et toutes les bières Theresianer en format 0,33 cl. Le parcours de dégustation du calendrier, mettant en scène notre renne sympathique, s'est terminé par une bière surprise en édition spéciale. Un cadeau original à offrir et à s'offrir, une synthèse parfaite du goût pour le plaisir que notre marque exprime avec sa production.

Même les offres les plus traditionnelles ont apporté un vent de fraîcheur dans le monde de Noël de Theresianer avec l'exclusif distillat de bière Bierbrand, les coffrets en bois Theresianer 0,75 et la caisse trio de bières Zerocinquanta.

Col Sandago, toasts et gâteaux de grande qualité

Pas seulement du vin cette année pour Col Sandago. Les excellentes propositions de vins de nos étiquettes, de Undici à Wildbacher, de Costa dei Falchi aux distillats, ont été accompagnées d'une nouveauté exclusive, qui a créé des moments de dégustation inoubliables signés Col Sandago.

Le Maître Pâtissier Sal De Riso a créé une recette originale pour donner vie au Panettone Col Sandago, un gâteau artisanal au levain naturel, cuit au four et fourré de raisins secs australiens, d'écorces d'orange confites et du précieux cédrat Diamante. Un panettone qui réinterprète et valorise la meilleure tradition de Noël, en apportant à la table de ceux qui le choisissent toute l'authenticité d'un produit artisanal, la douceur d'une levée lente et le parfum de la vanille noble.

Un gâteau simple et authentique qui se marie parfaitement avec les notes fruitées et florales de notre Prosecco Undici.

L'emballage du Panettone et des vins Col Sandago est une véritable explosion de couleurs, pour rendre le moment d'offrir et de partager encore plus spécial.

20

L'excellence en pâtisserie devient brand ambassador de Hausbrandt

Un fort partage des valeurs traditionnelles, une passion pour la qualité des matières premières, un amour de l'excellence qui vient de l'artisanat. Ce ne sont que quelques-uns des éléments que nous avons en commun avec le grand Maître Pâtissier Salvatore De Riso, qui nous ont amenés à conclure un partenariat si important que nous l'avons officiellement nommé ambassadeur de la marque Hausbrandt.

Cette collaboration de trois ans prévoit une série d'activités communes entre le Maître et notre marque. Pour notre part, nous avons déjà créé un mélange spécial de café 100 % Arabica exclusivement pour De Riso, qui l'utilise actuellement dans sa pâtisserie sur le front de mer de Minori.

Le grand pâtissier napolitain a conçu et signé pour Hausbrandt deux recettes de produits levés qui se marient parfaitement avec nos mélanges en renforçant leurs caractéristiques organoleptiques. La première, **Sogno di Caffè e Zabaione**, c'est une

réinterprétation créative du panettone qui met en valeur les arômes du café Hausbrandt et le rend irrésistible grâce à l'association avec la crème de sabayon. Sa pâte levée moelleuse (sans raisins secs, cédrat ou orange confite) est remplie non seulement de cette délicieuse crème mais aussi de pépites de chocolat et elle est richement recouverte d'un glaçage intense qui amplifie les parfums de café et de cacao. Un gâteau innovant qui donne un clin d'œil à la tradition, lancé pour la saison de Noël 2021 et accueilli avec enthousiasme par notre public. La seconde, un délicat gâteau au levain aux arômes originaux, sera dédié à Pâques 2022.

La collaboration avec ce grand pâtissier se poursuivra également avec diverses initiatives promotionnelles pour les cibles B2B et B2C : le Maître sera l'invité d'événements et de foires du secteur, partageant avec notre marque les meilleures audiences internationales et affirmant l'excellence italienne dans le monde. Lors de la foire HostMilano, par exemple, De Riso a été invité et porte-parole dans notre espace, et il a représenté son art pâtissier au mieux en se qualifiant pour la première place du Panettone World Championship.

La synergie entre Hausbrandt et Sal De Riso apportera encore de nombreuses surprises et mettra en valeur le meilleur de la confiserie et de l'excellence du café italien à travers de nouvelles initiatives et opportunités.

« J'ai accueilli avec enthousiasme le partenariat avec Hausbrandt Trieste 1892 car nous avons en commun deux postulats fondamentaux : la satisfaction absolue avec le produit et la vision stratégique. Un partenariat qui va bien au-delà de la simple utilisation de l'image combinée. » Sal De Riso

22

Le Groupe Hausbrandt dans le temple international de l'hospitalité

Cette année encore, la présence du Groupe Hausbrandt au plus important salon international du secteur de l'hôtellerie et de la restauration a été une occasion précieuse d'affirmer l'excellence des produits du Groupe, de présenter au marché de nouvelles propositions intéressantes, de rencontrer des partenaires et des amis nouveaux et de longue date, et de mettre en lumière d'importantes collaborations avec de véritables artistes du goût.

Du 22 au 26 octobre, à Milan, notre stand a interprété de la meilleure façon le thème lancé par HostMilano pour l'édition 2021, « New Shapes of Hospitality », en présentant non seulement les nombreuses propositions signées par nos marques, mais en concevant de véritables expériences multisensorielles et en créant des événements intéressants qui ont été chaleureusement accueillis par le public.

L'essentialité et l'élégance du noir et blanc ont décoré notre espace d'exposition, mettant en valeur notre emblématique cafetière moka Hausbrandt, qui est devenue rouge vif pour l'occasion. C'est le président Martino Zanetti qui a voulu valoriser cette marque historique dans un contexte sobre et raffiné, avec une vision artistique contemporaine à fort impact. Ce lieu cosy et original était le cadre idéal pour la dégustation de nos meilleurs produits. Le comptoir de cafétéria proposait une sélection des meilleurs cafés Hausbrandt et des cafés d'origine unique en capsules *epica®*, avec un accent particulier sur le nouveau Hausbrandt BIO 100% Arabica. Un café à l'arôme doux et à l'arrière-goût intense qui présente une agréable acidité en bouche, équilibrée par des notes de fruits frais et par une senteur d'amande, qui a été servi dans une station dédiée avec une machine à espresso sous-comptoir. Theresianer et Zerocinquanta ont également mis en avant les qualités de leurs bières, en dévoilant des éditions spéciales : l'originale Winter Beer et le Calendrier de l'Avent créatif de Theresianer. Un comptoir de dégustation a été également consacré aux vins Col Sandago, le sublime rejeton de la colline du même nom, où

non seulement le Glera mais aussi l'unique cépage Wildbacher ont élu domicile pour créer des vins à la personnalité unique et distinctive.

Si les produits du Groupe ont été les protagonistes de notre expérience à HostMilano, les événements organisés avec les partenaires vedettes de nos marques en ont été le cœur battant. De véritables spectacles axés sur la qualité et sur notre concept d'hospitalité et d'accueil.

Le **Chef Alessandro Borghese** a régalié les personnes présentes avec une recette originale qui met en valeur les arômes de notre café : « Bao à la vapeur sur feuille de châtaignier avec joue de bœuf, café Hausbrandt Gourmet Columbus Moulé, cacao, cardamome, chutney de kaki vanille ». Ses compétences en matière de communication et sa verve engageante ont fait le reste.

Le **Bartender Bruno Vanzan**, en double rendez-vous dans le week-end, a proposé de nouveaux cocktails à base de café et de bière, toujours originaux et innovants. La « Fake Beer, twist on Penicillin » avait pour ingrédient principal la Winter Beer Theresianer, tandis que le « Manhattan au Café » mettait en valeur notre Hausbrandt Gourmet Columbus.

Le **Maître Pâtissier Andrea Tortora** a imaginé une manière inédite et très scénique de servir le Pandoro Hausbrandt signé par Tortora lui-même : « Pandoro chaud servi avec l'espresso Hausbrandt Gourmet Columbus, de la glace aux amandes amères, du pop-corn au lait d'amande et du chocolat rapé ».

Le **chef « Pizza-Chercheur » Renato Bosco** a créé une recette dans laquelle notre bière Theresianer occupe une place centrale. Le « Crunch bière et céréales » présenté par le chef voit notre Winter Beer Theresianer à la fois comme ingrédient principal de la focaccia et comme accompagnement sous forme de réduction, avec une fondue au fromage Monte Veronese et une feuilleté de potiron.

Le **Maître Pâtissier Sal De Riso** a clôturé notre intéressante liste d'événements animés par des experts du goût et, en plus de célébrer sa victoire au championnat du monde de panettone, il a présenté en avant-première sa recette exclusive du Hausbrandt *Sogno di Caffè e Zabaione*, un gâteau au levain parfumé et moelleux qui réinterprète la recette traditionnelle du panettone et la transforme en un dessert irrésistible.

Cette édition de HostMilano 2021 nous a permis d'entrer à nouveau en contact étroit avec tous les acteurs majeurs du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, en leur parlant de toutes les évolutions et de la tendance à la recherche et à l'innovation continues de nos marques.

28

Avec Cibus 2021, nous nous rapprochons de vous

La plus grande vitrine consacrée à la nourriture *made in Italy* a été l'heureuse occasion renouvelée pour Hausbrandt de rencontrer en personne ses clients et les passionnés du monde agroalimentaire.

Du 31 août au 3 septembre, s'est tenue à Parme la prestigieuse foire CIBUS, qui rassemble le meilleur des offres du secteur alimentaire. Les précieux mélanges Hausbrandt ne pouvaient manquer à cet important rendez-vous et ont attiré clients, passionnés et acteurs du secteur dans une expérience unique. En effet, le stand a été conçu précisément pour permettre la meilleure connaissance des caractéristiques organoleptiques de nos cafés, grâce aux illustrations des profils sensoriels de nos mélanges.

La foire a également été l'occasion de présenter la nouvelle offre Hausbrandt destinée à la vente au détail et à la grande distribution, un bouquet de propositions capable d'interpréter les goûts de tout consommateur :

MOKA – le café moulu 100 % Arabica en pot de 250 g, au plaisant arôme de chocolat et un goût souple et doux ;

GOLD DELIZIA – mélange de café moulu en pack

de 250 g Arabica et Robusta à l'arôme riche et plein, idéal pour les amateurs de café intense.

La nouvelle ligne de capsules en aluminium recyclable compatibles a eu l'occasion de présenter l'ample gamme de café qu'elle contient :

GOURMET – café moulu 100 % Arabica, un mélange élégant et recherché, avec des notes d'épices et d'agrumes ;

INTENSO – un mélange de café délicatement moulu, mais au goût persistant, avec des notes de chocolat fondant, de noisettes grillées et de biscuits ;

DECAFFEINATO – le mélange de café moulu délicat et agréable, avec des notes de chocolat et des fruits secs, et moins de 0,1 % de caféine.

Nos hôtes ont également pu déguster les principaux mélanges de café et les cafés mono-origine en **capsules epica®**, le système breveté par Hausbrandt, exclusivement compatible avec les machines à café Guzzini|Hausbrandt.

Un moment de rencontre particulièrement agréable et important pour la marque comme pour tous les acteurs du secteur, qui a permis d'affirmer une fois de plus l'importance du partage et de l'expérience sensorielle dans la présentation des produits œnogastronomiques.

30

Theresianer et Col Sandago : des produits gagnants

La qualité et l'excellence sont deux points forts de la production de tout le Groupe H.TS et, cette année encore, certains de nos produits Col Sandago et Theresianer ont été reconnus par les plus importants concours nationaux et internationaux.

Nous sommes fiers des résultats obtenus car nous savons que ces récompenses sont le fruit du travail d'équipe de professionnels qui travaillent avec passion et dévouement pour créer des vins et des bières de très haut niveau.

Theresianer à la New York Beer International Competition 2021

La dixième édition de la New York Beer International Competition, un événement international prestigieux qui réunit les meilleurs producteurs de bière du monde, a été l'occasion de mettre en avant certains des meilleurs produits de Theresianer.

Le concours a vu la participation de plus de 800 bières dans 30 catégories, avec des producteurs de 14 pays différents, et ce sont les plus importants acheteurs du secteur qui ont jugé les bières les plus intéressantes.

Theresianer a fièrement remporté le titre de **Brewery of the Year - Italie** : une récompense pour l'amour de la qualité et la passion pour la tradition qui ont toujours distingué l'entreprise.

Les juges ont été fascinés et ont reconnu la valeur de nos bières, leur attribuant des prix parmi les plus ambitieux : une **Gold Medal** pour **Theresianer Premium Lager** (avec 95 points) et une **Bronze Medal** pour **Theresianer Vienna** (avec 90 points). Leurs caractéristiques organoleptiques et leur typicité ont permis à ces deux bières de briller dans leur catégorie.

Theresianer triomphe au Berlin International Beer Competition

Une « **double-gold** » pour Strong Ale, une **medaille d'or** pour Senza Glutine, Bock et Vienna, une **medaille d'argent** pour Wit et une **medaille de bronze** pour IPA, Premium Lager et Premium Pils. C'est le riche butin de Theresianer au Berlin International Beer Competition, une occasion qui a été mise à profit pour mettre en évidence la grande vocation de qualité de notre brasserie, remise en valeur par l'intuition de Martino Zanetti et soutenue par le professionnalisme de Stefano Bertoli, un grand maître brasseur.

Col Sandago au Merano Wine Hunter

La mission de ce prestigieux concours est contenue

dans son nom : le Merano Wine Hunter part à la chasse à l'excellence et aux meilleures expressions de la culture vinicole nationale et internationale.

Cette année encore, certains des nos vins font partie de ce groupe de stars qui a su séduire les palais et les nez des juges : techniciens, sommeliers, barmen, cavistes, journalistes spécialisés et amateurs de vins.

Un prix **The WineHunter Award GOLD** a été décerné à **Wildbacher Biotipo Di Col Sandago Colli Trevigiani IGT del 2015**, tandis qu'un **The WineHunter Award RED** a été attribué à **Undici Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. del 2019 Rive di Collalto**.

L'excellence du système de culture et de production de Col Sandago a été reconnue et récompensée par un jury technique, capable de capter tout le potentiel expressif de nos vins. *Excellence is an attitude*, dit le slogan du concours, et l'excellence est la base de chaque action de notre entreprise.

Col Sandago parmi les 5StarWines

Depuis cinq ans, Veronafiere promeut une dégustation de trois jours qui met en lumière les exploitations viticoles les plus vertueuses, tant dans l'amélioration constante de leurs systèmes de production que dans la création de vins de haut niveau. Cette expérience donne lieu à un produit éditorial, le 5StarWines – the Book, qui rassemble les meilleures étiquettes sélectionnées. Le jury chargé de la dégustation et du vote est composé de professionnels du vin, ce qui rend les résultats obtenus par Col Sandago encore plus prestigieux.

Avec une note de 91/100 le **Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Superiore Spumante Extra Brut Costa Dei Falchi Rive di Collalto del 2020** a gagné l'opportunité de figurer **parmi les meilleurs vins sélectionnés** par les juges et de faire **partie du 5StarWines - The Book** avec 510 autres étiquettes du monde entier.

Col Sandago gagne en design aussi

La nouvelle image de Wildbacher n'est pas passée inaperçue sur la scène internationale du vin. Le jury de **Vinitaly Design International Packaging Competition 2021** a décerné la **Médaille de Bronze au millésime 2015 du précieux vin rouge IGT Colli Trevigiani de Col Sandago**, année de création du nouveau design graphique du produit.

Le jury, composé de designers, de directeurs artistiques et de journalistes de renommée internationale, récompense chaque année les meilleurs emballages dans les catégories du vin, de l'huile, de la bière et des distillés. Cette année, il a reconnu et souligné les éléments graphiques et les caractéristiques distinctives du nouvel emballage Wildbacher - créé par l'agence Inventium de Milan - qui raconte dans tous ses détails l'histoire d'un vin noble et fier.

Le travail réalisé vise à revitaliser la tradition, en réinterprétant la décoration style canon d'autel multicolore et le graphisme dans une clé contemporaine. L'utilisation de la feuille d'or, du tissu violet enveloppant chaque bouteille et du précieux coffret en bois a impressionné et fasciné les juges, qui ont su lire dans ces choix le désir de présenter un vin envoûtant, presque royal. Un vin unique sur la scène mondiale, l'incarnation parfaite de l'esprit créatif et de l'intuition du président Martino Zanetti.

36

Le top de la cuisine de rue va de pair avec Theresianer et Zerocinquanta

Qui a dit que la cuisine de rue ne peut pas être célébrée comme une nourriture de qualité ?

Cette année encore, Gambero Rosso a publié un guide très intéressant qui, afin de briser ce mythe dépassé, accorde une reconnaissance bien méritée à la cuisine de rue de qualité supérieure, qui offre un service contemporain et, dans de nombreux cas, retravaille et réinterprète les meilleures traditions

culturelles régionales. Dans cette carte, qui couvre toute l'Italie, Gambero Rosso sélectionne des lieux, des food trucks, des kiosques, des marchés locaux et de nouveaux formats gastronomiques qui transforment le « street food » en une véritable forme d'art, à vivre et à apprécier dans une atmosphère conviviale.

Et quoi de mieux qu'une excellente bière pour accompagner une excellente cuisine de rue ? C'est pourquoi, une fois de plus, **Theresianer et Zerocinquanta ont été les principaux sponsors du Guide Street Food 2022 de Gambero Rosso**. Nous avons apporté l'originalité de nos propositions de bières à la cérémonie de remise des prix aux différents lauréats régionaux, en créant un coin dédié à la dégustation de nos bières lors de l'événement de présentation officielle de cet important produit éditorial. La vaste gamme Theresianer et les propositions originales de Zerocinquanta se sont révélées capables d'accompagner tout type de préparation, en mettant chaque fois en valeur ses caractéristiques et ses particularités.

L'événement de présentation du Guide s'est déroulé le lundi 12 juillet au MAXXI, le Musée National des arts du XXI^e siècle à Rome, et il a été une occasion précieuse de présenter au public certaines des excellentes bières non filtrées de la société : pour Theresianer Wit et Pils au format 0,75 et Senza Glutine au format traditionnel 0,33 ; pour Zerocinquanta, la bière blonde Gugliemo, l'IPA Cordelia et la bière rouge Amleto.

Avec ce partenariat, nous avons voulu réaffirmer la combinaison particulièrement réussie de la bière et de la cuisine de rue en déclarant que la qualité du produit peut revêtir des formes de service dynamiques, légères et conviviales comme celles de la street food, sans jamais renoncer à une excellente expérience gastronomique et vinicole.

38

Quand bière rime avec grill

Quoi de mieux que d'associer une excellente bière à un succulent barbecue ? La collaboration de notre marque Zerocinquanta avec un maître du grill s'est faite presque naturellement. Gherardo Gaetani dell'Aquila d'Aragona, plus connu sous le nom de Barù, a créé un nouveau format de réseau social qui révèle les astuces du métier pour un barbecue parfait.

BRACI - I SEGRETI DEL BBQ, c'est une série de six épisodes, publiés sur son profil Instagram, dans lesquels il raconte sa passion pour le grill et les secrets de la technique ancestrale de cuisson de la viande au feu. C'est l'occasion de parler de **Gugliemo**, une bière blonde traditionnelle au caractère bien trempé, d'**Amleto**, une Bock maltée avec une forte personnalité et de **Cordelia**, une Indian Pale Ale équilibrée et décisive, aussi bien que de les associer de la meilleure façon possible à l'une des techniques de cuisson de la viande les plus populaires. Saucisse, bifteck à la florentine, scamerita, hamburger, entrecôte et tagliata, chaque épisode relate les curiosités et les techniques pour rendre ces plats vraiment parfaits grâce à la cuisson sur le grill. Invités de la série : le chef Cristiano Tomei du restaurant *Imbuto* de Lucca, le roi des œufs et de la Cinta Senese Paolo Parisi, le célèbre Costantino della Gherardesca et la top model et actrice Mariacarla Boscono. Le lieu choisi était la Casa Cavallegeri, l'ancienne résidence de la noble famille della Gherardesca, dans la Alta Maremma.

Un format curieux et original qui a divertit les fans de Barù et nombreux amateurs de bonne chère l'été dernier, et qui est aujourd'hui encore visible parmi les Reels du profil Instagram @Barulino.

39

Hausbrandt soutient les champions du goût

La marque Hausbrandt a toujours eu à cœur l'excellence des traditions culinaires et vinicoles

italiennes. C'est pourquoi, cette année encore, elle a décidé de soutenir certains des concours et initiatives les plus prestigieux qui mettent en valeur les chefs-d'œuvre de la pâtisserie italienne.

Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021

La finale du prestigieux concours international qui compare les meilleures équipes de pâtissiers du monde s'est tenue à Lyon le 25 septembre. Onze nations ont participé à la finale de Lyon, dont l'Italie, représentée par Lorenzo Puca, Andrea Restuccia et Massimo Pica, coordonnée par le président du Club Italie, Alessandro Dalmasso. L'équipe italienne, soutenue par Hausbrandt à la fois par un parrainage direct de la compétition et par le soutien de Cast Alimenti, une académie que Hausbrandt soutient depuis de nombreuses années, est arrivée première, laissant derrière elle, entre autres, le Japon et la France, qui sont arrivés respectivement deuxième et troisième. Un triomphe qui met en lumière l'art de la pâtisserie italienne et confirme le talent de nos Maîtres Pâtissiers dans le monde entier.

Tiramisù World Cup 2021

Un dessert emblématique, aussi simple qu'irrésistible, qui, depuis sa naissance dans la ville de Trévise, a réussi à conquérir le monde entier. Et c'est dans sa ville d'origine que sa renommée a été célébrée cette année encore, avec la Tiramisù World Cup 2021, une compétition de trois jours qui récompense les meilleurs tiramisù créés par des amateurs non professionnels. Depuis la première édition, Hausbrandt sponsorise le concours, étant le café officiel pour la création des desserts en compétition. Le café moulu Moka 100% Arabica en boîte a été le protagoniste des créations des participants : un café créé à partir d'une sélection de précieux grains d'Arabica africaine et centraméricaine, avec un agréable arôme de chocolat, un goût rond et sucré, et une intensité aromatique particulière. Un prix spécial a été créé cette année pour mettre en valeur l'ingrédient clé du tiramisù : le café. En effet, le prix Hausbrandt prévoyait que le demi-finaliste de la catégorie *Recette originale* qui était capable de créer le tiramisù le plus équilibré et mettant le mieux en valeur le café pouvait accéder directement à la finale grâce au jugement d'un professionnel Hausbrandt.

Sponsoriser ce concours est, pour notre marque, une façon de soutenir la qualité de la pâtisserie italienne, au niveau professionnel aussi bien qu'amateur, et de montrer notre amour pour Trévise et pour son territoire, où se trouve le siège de l'entreprise.

Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

En septembre 2020, un groupe de maîtres pâtissiers et autres (Claudio Gatti, Salvatore De Riso, Maurizio Bonanomi, Paolo Sacchetti, Vincenzo Tiri et Carmen Vecchione) créent une association dans le but de diffuser et de protéger la qualité du levain et des produits au levain dans le monde entier. L'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano (Associations des Maîtres du Levain et du Panettone Italien) travaille depuis lors à promouvoir l'utilisation du levain par les pâtissiers, les pizzaiolos et les boulangers qui l'utilisent et le travaillent depuis au moins 10 ans et à diffuser la qualité des produits levés fabriqués en Italie. Professionnalisme, durabilité et partage sont les éléments qui animent cette mission importante : apporter la qualité italienne dans le monde. Hausbrandt a également rejoint la cause, en devenant partenaire et sponsor de l'association.

En 2021, plusieurs événements importants ont été organisés pour diffuser la mission de l'academie : la Nuit des Maîtres du Levain à Parme le 26 juillet, la Nuit des Maîtres au bord de la mer à Minori le 24 août et le Panettone World Championship pendant la foire HostMilano en octobre 2021. C'est à cette occasion que l'expertise et l'expérience extraordinaires de Sal De Riso, Maître Pâtissier qui travaille avec notre marque depuis des années, ont été mises en avant. Ce concours international, organisé par l'association dans le but de promouvoir la qualité du panettone artisanal italien traditionnel

dans le monde entier, a vu le Maestro Sal De Riso recevoir le prix du meilleur artiste du panettone, capable d'exalter les propriétés du levain et la qualité des matières premières utilisées dans sa production.

42

Cinéma, une passion à vivre et à savourer

Cette année encore, le Groupe Hausbrandt a soutenu le 7e art italien et a réaffirmé sa grande passion pour le monde du grand écran. Lors de deux événements, les excellentes marques du Groupe ont démontré leur capacité à interpréter une idée du goût et de la convivialité de haut niveau.

Hausbrandt au Filming Italy Sardegna

Du 21 au 25 juillet a eu lieu la quatrième édition de Filming Italy Sardegna Festival, un événement unique en son genre rapprochant petit et grand écran, permettant des rencontres entre les acteurs du monde du spectacle et leurs fans.

Engagé à soutenir l'art créatif du cinéma et de la télévision en parrainant l'événement, Hausbrandt a offert aux stars comme aux téléspectateurs une expérience d'accueil unique et mémorable.

Les meilleurs mélanges d'Hausbrandt ont accompagné avec saveur des rencontres, des projections, des tables rondes et des master class, et tout un chacun, des stars plébiscitées aux spectateurs passionnés, a pu savourer les mille facettes organoleptiques de nos cafés.

Espresso, Gourmet, Decaffeinato : notre café, toujours préparé à la perfection, a su gagner le cœur de toutes et tous.

Les bières Theresianer, elles aussi, ont soutenu cet événement, transformées en cadeaux précieux et appréciés pour les hôtes, permettant à ces derniers de plonger dans le fabuleux monde de sensations de nos bières.

Nous sommes particulièrement fiers de ce partenariat qui, une fois de plus et de manière très concrète, a mis en avant notre amour du beau, nous a permis de soutenir l'art et de faire vivre à nos invités des expériences de goût qui marqueront leurs esprits.

Hollywood Celebrities Lounge à la 78e exposition du cinéma de Venise

Du 1 au 11 septembre, les projecteurs du cinéma national et international étaient braqués sur la 78e édition de l'exposition du cinéma de Venise, un événement historique qui réaffirme chaque année son enthousiasme à interpréter les tendances du cinéma contemporain.

L'exclusif Hollywood Celebrities Lounge était un salon, un lieu de rencontre et de discussion pour bon nombre des célébrités présentes à l'événement, qui a notamment hébergé le dîner de gala et le cocktail party parmi les plus courus de l'exposition. Les produits du Groupe Hausbrandt et l'aménagement de la zone Lounge ont su accueillir les hôtes de manière soignée et élégante, notamment grâce à l'ambiance musicale de Radio Monte Carlo.

Les meilleurs mélanges Hausbrandt en capsules *epica®* ont ravi le palais des plus exigeants amateurs e café, grâce à leur simplicité et à l'excellent résultat de leur préparation.

Les bières Theresianer et Zerocinquanta ont égayé les moments de décontraction, de convivialité et les soirées de divertissement des hôtes, offrant un voyage gustatif vers les meilleures traditions brassicoles de l'entreprise.

Cette expérience, toujours positive pour la quatrième année consécutive, a permis de réunir l'excellence du 7e art à la surprenante interprétation du goût que les produits Hausbrandt et Theresianer peuvent offrir à ceux qui se laissent tenter. Une collaboration qui donne la priorité à l'expérience, laissant un souvenir agréable à ceux qui ont pu vivre la magie du cinéma dans l'une des villes les plus spectaculaires au monde.

www.hausbrandt.it
www.theresianer.it
www.colsandago.it



